

# Andermatt

Alpine Journal  
Andermatt, Sedrun, Disentis

**DID YOU KNOW  
ANDERMATT  
HAS ALWAYS BEEN  
IN MOTION**

**WUSSTEST DU, DASS  
ANDERMATT SCHON IMMER  
IN BEWEGUNG WAR**

Winter 2025



# Cold facts: Range of up to 685 km

Der neue, rein elektrische Audi A6 Avant e-tron quattro lädt bis zu 280 km in 10 Minuten.

This is Audi

**Christen Automobile AG**

Umfahrungsstrasse 25, 6467 Schattdorf, Tel. 041 871 33 08, info@christen-automobile.ch, audipartners.ch/christen-automobile



Audi A6 Avant e-tron quattro, 428 PS, 15,5-17,5 kWh/100 km, 0 g CO<sub>2</sub>/km, Kat. A. Mit bis zu 685 km Reichweite (WLTP). In der Praxis kann diese je nach Fahrstil, Jahreszeit, Konfiguration, etc. deutlich abweichen.

# Andermatter

## Winter 2025

Wir sind nun schon den ganzen Tag unterwegs gewesen hier in Andermatter, wir dürfen nämlich den *Andermatter* neu gestalten, dieses tolle Gästemagazin, und wenn wir jetzt mit neuen Augen durch den Ort spazieren und überlegen, was es denn alles noch zu erzählen gäbe, was vielleicht nicht auf den ersten Blick schon sichtbar ist, dann fühlt es sich fast so an, als wären wir tatsächlich wieder das erste Mal hier oben. Die Gastfreundschaft, die Offenheit, die wunderschöne, raue Natur kennen wir natürlich schon lange, und viel haben wir auch wieder gelesen und gehört über Andermatter, über den Wandel, der dieses Dorf und die Menschen bewegt. Jetzt sitzen wir hier im Adler, bei Jumbo, der uns mit breitem Grinsen begrüsst, es ist angenehm laut und ausgelassen und ein paar setzen sich zu uns an den Tisch und wir reden und wir trinken. Wir waren schon vier Fondues probieren heute und etwas spazieren im Dorf und The Chedi Andermatter haben wir gesehen und selbstverständlich auch Andermatter Reuss und mit gefühlt hundert Leuten haben wir gesprochen und jetzt also mit Jumbo, diesem Andermatter Original. Wir erfahren von all den guten Orten von früher und von heute, wir erfahren vom Militär und vom Tourismus, den es schon damals gegeben hatte, und natürlich vom Gotthard und von Sawiris und den schönsten Pisten weit und breit. So viele Dinge, die wir noch nicht kannten, die sich wie neu anfühlen, auch wenn es sie schon länger gibt, die ganz anders wirken, wenn man sie dann wirklich sieht und erlebt.

Tauchen Sie also bitte ein in dieses Magazin, nehmen Sie sich die Zeit, lesen und hören und sehen Sie sich alles ganz in Ruhe an. Gehen Sie dann aber noch viel besser einfach raus, erleben Sie selbst, was es hier alles gibt, wie alles so schön in Bewegung ist hier oben. Andermatter im Wandel, so, wie es immer war.

We've been on the road all day here in Andermatter because it's our task to redesign the *Andermatter*, this great magazine for visitors and tourists. As we walk through the village with fresh eyes and think of all the other things there are to say about it - things that aren't obvious at first glance - we almost feel as if we're seeing this place for the first time again. Of course, we've heard stories aplenty about Andermatter's warmth, its welcoming feel and its stunning, rugged landscape. We've also heard about the changes going on in the village and what moves the people who live here. Jumbo greets us with a broad grin as we enter his Adler pub to a pleasant buzz of chatter and a lively mood. We take

a seat, drink and chat about what we've been doing. Today we've tasted four fondues and have spent time at The Chedi Andermatter and in Andermatter Reuss. We've talked to dozens of people, and now Jumbo joins us at the table, the unofficial mayor around here. We learn from him about tourism, the hotspots of the past and present and the ways that both tourism and the military have shaped this area. And we talk about the Gotthard, Samih Sawiris and the best ski slopes far and wide. Many of these things we find out about for the first time, and they feel new, completely different up close, even if they've been around for ages.

So now please immerse yourself in this magazine and take your time reading it. The best thing to do afterwards would be to come here and experience what this place has to offer for yourself, and how things are moving along nicely. Andermatter is changing, just as it always has done.



Fast zehn Jahre lang trugen wir die Verantwortung für den *Andermatter*. In 20 Ausgaben sind wir spannenden Geschichten auf den Grund gegangen und haben das Magazin weiterentwickelt. Dieser neue

*Andermatter* ist gleichzeitig die letzte von uns verantwortete Ausgabe, bevor wir uns neuen beruflichen Herausforderungen widmen und das Magazin in die Hände des Marketings der Andermatter Swiss Alps übergeben. Wir danken Ihnen, geschätzte Leserinnen und Leser, von Herzen für Ihr Interesse und Ihre positiven Rückmeldungen. Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Vergnügen mit dem Magazin und hoffen natürlich, dass Ihnen der neue *Andermatter* ebenso gefällt wie uns.

For almost ten years, we have carried the responsibility for the *Andermatter* magazine.

Over the course of 20 issues, we have delved into fascinating stories and continued to develop the magazine. This new edition of the *Andermatter* magazine is the last one we will oversee, as we now turn to new professional challenges and hand over the magazine to the marketing team of Andermatter Swiss Alps. We would like to sincerely thank you, our valued readers, for your interest and positive feedback. We hope you will continue to enjoy the magazine and, of course, that you like the new *Andermatter* magazine as much as we do.

Stefan Kern & Vanessa Kuhn

# WELCOME TO ANDERMATT'S WINTER HIGHLIGHTS

## Best of Uri's fondues

No winter break is complete without Switzerland's traditional cheese dish, a fondue. We went in search of the best, each with its regional twist.

p. 27

## Top 5 winter sports

So much to do, so little time! Andermatt locals choose their top five winter activities for those who, understandably, find it hard to decide.

p. 16

## Day spa at The Chedi Andermatt

Need to focus inwards and relax amid all the possible activities? Then the Day Spa at The Chedi Andermatt is the perfect solution.

p. 44

## The Japanese

Switzerland's best Japanese restaurant is right here at The Chedi Andermatt, helmed by 'The Twins', chefs Dominik Sato and Fabio Toffolon.

p. 72

## Lena-Lisa at the Andermatt Concert Hall

Lena-Lisa Wüstendörfer, one of Switzerland's most promising conductors and artistic directors, is transforming Andermatt's Concert Hall into the Alps' cultural hub.

p. 56

## The new Furkagasse

Andermatt Reuss is a global village and its new centre offers everything the Alpine heart desires, plus a dash of international flair.

p. 9

## Ice baths in the Reuss

Ice baths are all the rage – great for your health, even better for your mood and absolutely a once-in-a-lifetime experience: ice bathing, preferably in the Reuss.

p. 22

Winterzeit in Andermatt, wir staunen über diese einzigartige Natur, gehen tagsüber nach draussen und finden überall Erlebnisse, die bleiben. Abends sind wir drinnen, wo es warm und schön ist, wir sind Teil dieser grossartigen Kultur hier oben, einer Bergwelt im Wandel.

Andermatt in winter. We spend the days exploring the outdoors, taking in the breathtaking natural beauty and making life-long memories. We seek solace and warmth indoors during the nights when we become immersed in the vibrant culture of this evolving Alpine setting.

## EXPLORE

9–13

### Globales Dorf

Willkommen in der Furkagasse: ein neues Zentrum, im Herzen von Andermatt Reuss, direkt an der Piazza Gottardo.

### A global village

Welcome to Furkagasse, the new hub in the heart of Andermatt Reuss, right on Piazza Gottardo.

14–15

### Andermatt im Wandel

Vom Nättschenhang aus gesehen, diesem schon um 1900 beliebten Ort zum Fotografieren, ist Andermatt im Wandel bestens sichtbar.

### Andermatt in transition

Seen from the Nättschen slopes, already a popular place to take photos in the 1900s, Andermatt's transition is clearly visible.

# CONTENTS

48–49

### Nachwuchssport im Urserntal

Wir zeigen den Eishockeyspieler Lui (14) und die Eishockeyspielerin Gianna (11) sowie die Langläuferin Eleni (17) im kurzen Porträt.

### Young sporting talent in the Ursern Valley

A profile of ice hockey players Lui (14) and Gianna (11), and cross-country skier Eleni (17).

50–53

### Gutes vom Gotthard: Edelpilze frisch aus dem Bunker

Im Gotthard wachsen heute Edelpilze: Die Gotthard-Bio-Pilze AG ist Pionierin in der Umnutzung von Höhlen, Bunkern und Stollen.

### Gotthard goodies: premium mushrooms fresh from the bunker

Gotthard is home to the finest mushroom farms. Gotthard-Bio-Pilze AG is a pioneering Swiss company for the conversion of caves, bunkers and tunnels.

64–67

### Modern leben in den Bergen

Das Apartmenthaus Vera an der Furkagasse ist ein Kind der renommierten CAS Architektur AG und atelier oi – der Inbegriff von alpiner Eleganz.

### Modern mountain living

The boutique residencies in Haus Vera on Furkagasse are the epitome of Alpine elegance. Atelier oi talks about architecture and interior design.

44–47

### Nicht einfach Wellness, sondern „Bestness“ – The Chedi Andermatt

The Chedi Andermatt ist eine Erfahrung der Superlative. Charlotte Fischli nimmt uns auf eine Reise voller Kulinarik, Kur und Kultur.

### Not just wellness, but 'bestness' – The Chedi Andermatt

The Chedi Andermatt is an experience of superlatives. Charlotte Fischli takes us on a journey of culinary delights, spa treatments and culture.

## OUTDOORS

16–21

### Die Andermatt Wintersport-Top-5

Profis stellen hier ihre persönlichen Wintersport-Top-5 vor, eine kurze To-do-Liste für alle Andermatt-Einsteigerinnen und -Einsteiger wie auch für alle Unentschlossenen.

### The Andermatt top five winter sports

A to-do list for Andermatt newcomers and those who can't make up their minds. Have fun!

22–25

### Heilende Wasser: Wie Eisbaden Körper und Geist stärkt

Eisbaden ist der Hype der Stunde. Zwei leidenschaftliche Eisbaderinnen nehmen uns mit auf ein kaltes Bad in der Reuss in Andermatt.

### Healing waters: the chilling benefits of ice baths

Ice baths are all the rage. Two passionate ice bathers take us for a cold dip in the River Reuss in Andermatt.



## MEET

30–43

### Hinter den Pisten

Sie arbeiten auf dem Schnee, an der Kasse, in der Werkstatt: die Menschen, die den Gästen einen unbeschwerten Aufenthalt in Andermatt ermöglichen. Hier stellen wir sechs von ihnen vor.

### Behind the slopes

On the snow, at the checkout or in the garage: we interviewed six people who ensure that visitors to Andermatt enjoy a carefree stay.



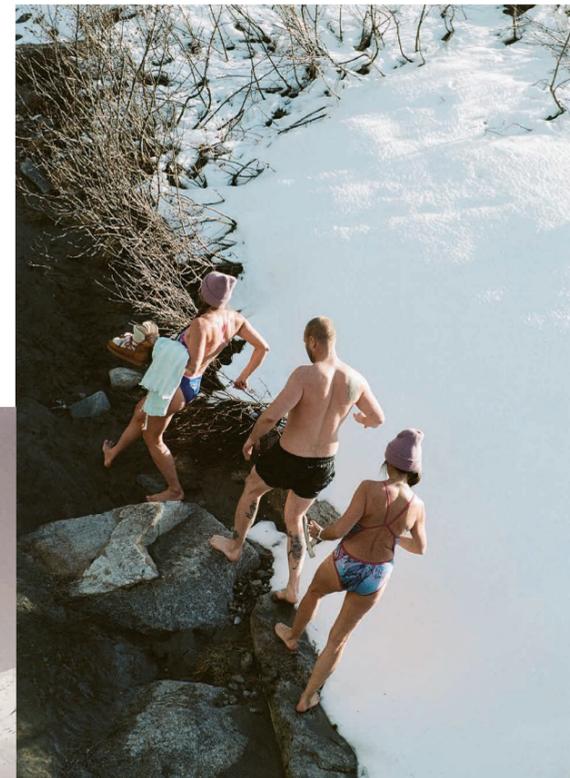
56–61

### Den Ton angeben – ein Gespräch mit der Dirigentin und Intendantin Lena-Lisa Wüstendörfer

Dirigentin und Intendantin Lena-Lisa Wüstendörfer liebt die Andermatt Konzerthalle für die Nähe zum Publikum und für einzigartige Konzerterlebnisse.

### Setting the tone – meet conductor and artistic director Lena-Lisa Wüstendörfer

Lena-Lisa Wüstendörfer loves the Andermatt Concert Hall because of her proximity to the audience and its unique concerts.



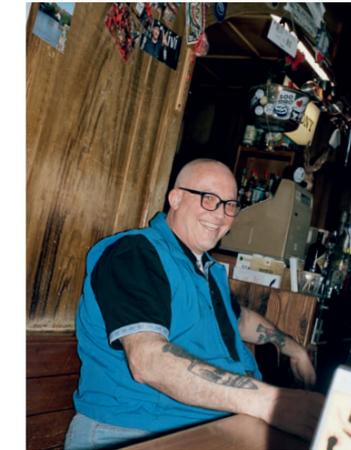
78–79

### Andermatt mit Jumbo

Jumbo führt mit seiner Frau Karin die „Kult-Beiz“ Adler – das Dorforiginal zeigt uns exklusiv sein ganz persönliches Andermatt.

### Jumbo's Andermatt

Jumbo runs the cult bar the Adler with his wife Karin. This one-of-a-kind local gives us an exclusive glimpse into his very personal Andermatt.



## TASTE

27–29

### Melting points: vier Fondue-Hotspots der Region

Die Region rund um Andermatt zelebriert die Fondue-Kultur. Wir haben vier Variationen des weltbekanntesten Schweizer Klassikers probiert.

### Melting points: four fondue hotspots in the region

The region around Andermatt celebrates fondue culture. We tried four variations of this world-famous classic Swiss dish.

72–77

### Das beste japanische Restaurant der Schweiz

18 Gault-Millau-Punkte, zwei Michelin-Sterne: The Japanese der „Twins“ Dominik Sato und Fabio Toffolon ist „Modern Omakase“ in Perfektion.

### The best Japanese restaurant in Switzerland

It has 18 Gault Millau points and two Michelin stars: The Japanese, helmed by 'The Twins' Dominik Sato and Fabio Toffolon, prepares modern omakase to perfection.

## GOOD TO KNOW

54–55

### Andermatt Events – Highlights

Von Dezember bis April ist wieder einiges los: acht Winterhighlights in Andermatt, die Sie auf keinen Fall verpassen sollten.

### Andermatt events – highlights

From December to April, there's so much to choose from! Eight winter highlights in Andermatt that you certainly should not miss.

62–63

### Andermatt Music – Konzerthighlights Winter 24/25

Sinfonieorchester, international renommierte Solisten, lokale Musikgrößen: eine Übersicht zu den Andermatt-Music-Highlights diesen Winter.

### Andermatt music – concert highlights winter 24/25

Symphony orchestras, internationally renowned soloists and local music greats: an overview of Andermatt's winter music highlights.

69–71

### Nice to have, nice to visit

Die Must-Haves aus der Umgebung, Orte, die Sie besuchen sollten – kurz: Andermatt's finest. The must-haves and places to visit in the area – in short, Andermatt's finest.

### Impressum

Herausgeber / Published by:  
Andermatt Swiss Alps AG, Andermatt,  
ander-matt-swissalps.ch

Gesamtverantwortung / Overall responsibility: Stefan Kern und Vanessa Kuhn, Andermatt Swiss Alps AG

Coverbild / Cover image by:  
Simon Habegger

Redaktion, Satz und Gestaltung / Editing, Layout and Design by: Studio Voile

Übersetzung / Translation by: Lucy Jones, Berlin

Druck / Printing by: Gisler 1843, Altdorf

Schlusskorrektur / Final correction by: Supertext AG, Zürich

Auflage / Issued: 8'000 Exemplare

# Experience Flavors That Warm Your Winter

Join us at Biselli for a cozy dining experience. Taste our seasonal dishes, made with love and the best local ingredients



## Biselli

Furkagasse 11 | 6490 Andermatt | info@biselli.ch | 058 200 69 05 | biselli.ch

alpericell®

Eintauchen in die Welt der kunstvollen Schweizer Kosmetik

Entdecken Sie die hochwertigen Kosmetikprodukte der alpericell Linie, natürlich hergestellt in Urnäsch.



Hand Soap, BodyBar, Hand Cream, Shower Gel, Body Lotion, Badesalz.

SWIFFISS+ Swifiss AG, Unterdorfstrasse 31, CH-9107 Urnäsch AR, +41 71 791 07 07, www.swifiss.ch

Erhältlich in der



### DROGERIE ANDERMATT

Furkagasse 2, 6490 Andermatt

alpericell.ch/shop

Welcome to Furkagasse

# Globales Dorf



Benannt nach dem Alpenübergang, auf dem die europäische Wasserscheide zwischen Mittelmeer und Nordsee verläuft, ist die Furkagasse ein Dorfplatz von heute: mit der internationalen Ausstrahlung und dem modern-alpinen Charme, der Andermatt Reuss insgesamt auszeichnet. Ein Begegnungsort, wo sich lokale Unternehmen, exklusive Boutiquen und die grossen Marken dieser Welt, erstklassige Restaurants und sympathische Cafés ganz unaufgeregt mischen. Ein neues Zentrum, das Einheimischen wie auch Besucherinnen und Besuchern offensteht. Für viele ein neues Zuhause, ein Treffpunkt für alle – ein globales Dorf eben.

Named after the Alpine crossing where the European water divide runs between the Mediterranean and the North Sea, Furkagasse is a state-of-the-art village square with international appeal and the kind of modern alpine charm that makes Andermatt Reuss stand out. It's a crossroads for local businesses, exclusive boutiques and international big brands, but also where first-class restaurants and friendly cafés mix. This new centre welcomes locals and visitors alike. A new home for many, a meeting place for all – a global village.

Willkommen in der Furkagasse: ein neues Zentrum, im Herzen von Andermatt Reuss, direkt an der Piazza Gottardo. Welcome to Furkagasse, the new hub at the heart of Andermatt Reuss, right on Piazza Gottardo.

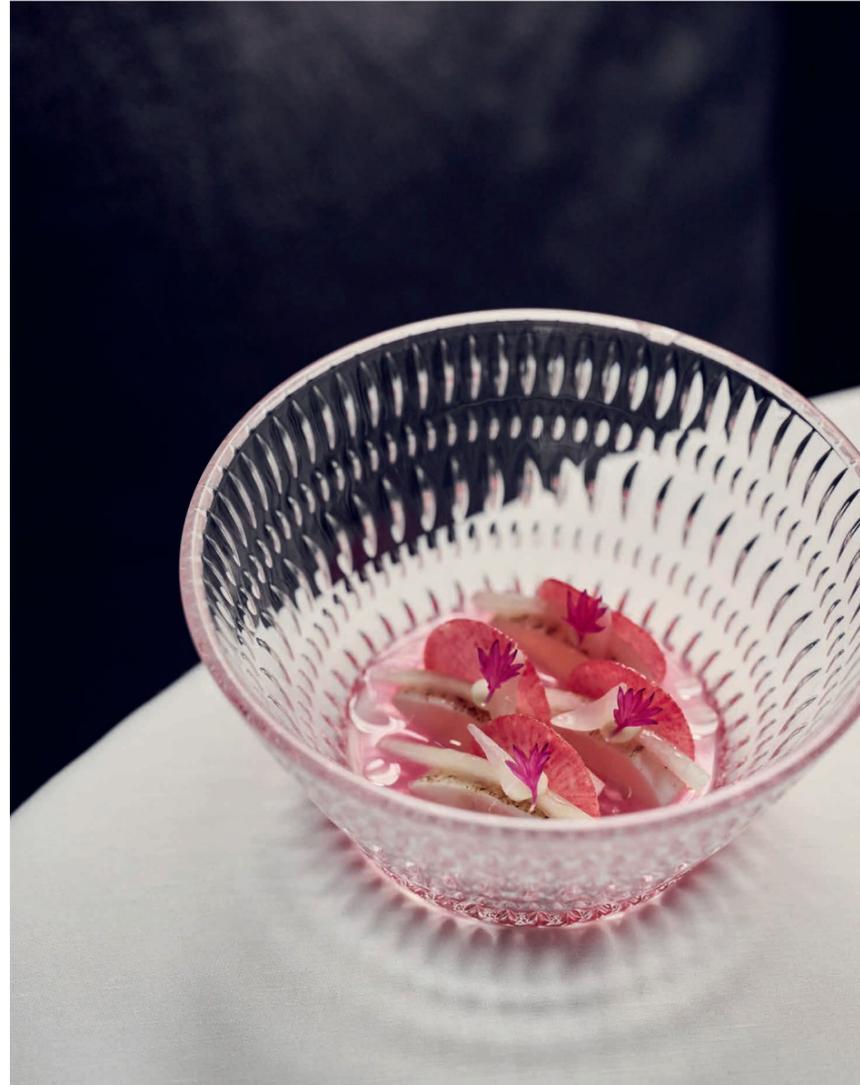
# IGNIV

Auf der Basis der Geschmackswelt des Bündner Dreisternekochs Andreas Caminada kreieren unsere Küchenchefs fantasievolle Gerichte zum Teilen, regional verwurzelt und weltoffen zugleich. Der Name IGNIV leitet sich vom rätoromanischen Wort für „Nest“ ab und steht für den Wunsch, dass sich die Gäste so wohl und umsorgt fühlen wie ein Vögelchen in seinem Bau. Von den Sommeliers sorgsam ausgesuchte Weine mit Fokus auf Grossflaschen gehören ebenso zum IGNIV-Erlebnis wie die von Patricia Urquiola geschaffenen innenarchitektonischen Welten. Anstelle einer klassischen Menüabfolge werden bis zu 19 Gerichte zum Teilen in die Mitte des Tisches serviert – denn geteilte Freude ist doppelte Freude.

## ANDREAS CAMINADA AND TEAM

Bad Ragaz, Zürich, Bangkok und jetzt kommt das IGNIV von Andreas Caminada endlich auch nach Andermatt. Die anderen IGNIV-Standorte haben sich bereits zwei respektive einen Michelin-Stern erkocht, das Prinzip des Bündner Spitzenkochs gilt auch in Andermatt: eine ideale Mischung aus Avantgarde, Einfachheit und Regionalität.

Bad Ragaz, Zurich, Bangkok – and now IGNIV by Andreas Caminada is finally coming to Andermatt. The other IGNIV locations have already cooked up one and two Michelin stars. The principle of the top chef from Grisons applies in Andermatt too, an ideal mix of avant-garde, simplicity and regionality.



Based on the tastes of three-star chef Andreas Caminada from Grisons, our chefs create imaginative dishes to share that are rooted in regional dishes but with a cosmopolitan twist. The name IGNIV is derived from the Romansh word for ‘nest’ and represents our wish to make guests as comfortable and cared for as a bird in its habitat. Wines carefully selected by sommeliers with a focus on large bottles are just as much a part of the IGNIV experience as the immersive interior designs by Patricia Urquiola. Instead of a classic menu sequence, up to 19 dishes are served to share in the middle of the table – because a pleasure shared is a pleasure doubled.

# KJUS



## Get ready for moments that matter!

Von innovativer Skibekleidung bis hin zu luxuriösen Winter-Essentials: Im exklusiven Pop-up-Store von KJUS können Sie Ihre schönsten Bergerlebnisse noch spezieller machen, die besonderen Momente des Lebens richtig geniessen. Ob auf der Piste oder im Alltag, KJUS begleitet Sie auf Ihrer Reise und sorgt dafür, dass jeder Moment unvergesslich wird. Besuchen Sie KJUS in der Furkagasse!

From innovative ski apparel to luxurious winter essentials: in this exclusive pop-up store by KJUS, you can make your beautiful mountain experience even more special and truly savour life’s delightful moments. Whether on the slopes or in everyday life, Kjus accompanies you on your journey and ensures that every moment is unforgettable. Visit Kjus in Furkagasse!

# feinedinge

feinedinge ist ein Schweizer Konzept – und steht für hochwertige Produkte, die etwas zu sagen haben. Mit einem klaren Fokus auf Qualität und Stil bietet feinedinge eine breite Palette an sorgfältig kuratierten Artikeln verschiedener Marken, die von Wohnaccessoires über Textilien bis hin zu Gourmetleckerbissen und Geschenken reicht. Jedes der Produkte wird mit Liebe zum Detail und einem feinen Auge für Ästhetik ausgewählt. Es wird grossen Wert auf nachhaltige und faire Herstellungsprozesse gelegt, was den Shop zu einer bevorzugten Adresse für bewusste Konsumentinnen und Konsumenten macht, welche das Besondere schätzen.

feinedinge (‘fine things’) is a Swiss concept that stands for high-quality products with a message. With a clear focus on quality and style, feinedinge offers a wide range of carefully curated items from various brands, ranging from home accessories to textiles, and gourmet treats to gifts. Each of the products is selected with attention to detail and a fine eye for aesthetics. Great emphasis is placed on sustainable and fair manufacturing processes, which makes the shop a top address for conscious consumers who appreciate that special something.



# PAN ASIAN CUISINE

**ENTDECKE DIE VIELFALT DER ASIATISCHEN KÜCHE  
IM NEU ERÖFFNETEN NOOBA ANDERMATT.**

Im stylischen Ambiente servieren wir Dir facettenreiche Gerichte inspiriert von Thailand über Japan bis Indien. Auch als Take Away.

Nooba Andermatt, Furkagasse 10, 6490 Andermatt  
[nooba.ch](http://nooba.ch) @nooba\_panasian

# New Swiss Design Pop-Up



MUNTAGNARD

In their joint 'New Swiss Design Pop-Up', the three innovative Swiss brands Dagsmejan, Muntagnard and QWSTION show how aesthetic functionality and sustainability can be combined in everyday products. Discover the 'most comfortable sleepwear in the world' by Dagsmejan, the elegant, sustainably innovative fashion by Muntagnard and the stylish bags made of plant fibres by QWSTION. Visit the pop-up store at Furkagasse 10 and experience genuine Swiss quality and innovation in an inspiring atmosphere.



DAGSMEJAN

Die drei innovativen Schweizer Brands Dagsmejan, Muntagnard und QWSTION, zeigen in ihrem gemeinsamen „New Swiss Design PopUp“, wie ästhetisch Funktionalität und Nachhaltigkeit in Alltagsprodukten vereint werden können. Entdecken Sie die „bequemste Schlafbekleidung der Welt“ von Dagsmejan, die elegante, nachhaltig-innovative Mode von Muntagnard und die stilvollen Taschen aus Pflanzenfasern von QWSTION. Besuchen Sie den Pop-up-Store an der Furkagasse 10 und erleben Sie echte Schweizer Qualität und Innovation in einer inspirierenden Atmosphäre.



QWSTION

# Ca. 1900

Die ideale Sicht auf Andermatt: Nur sehr wenige Winterbilder um 1900 herum sind aus dieser eigentlich beliebten Fotografie-Perspektive überliefert. Weil es damals noch äusserst mühsam war, den Nätschenhang bei Schnee zu erreichen.

„An der Matte“, also an der Wiese, liegt Andermatt gemäss Ortsname, doch erkennen wir am linken Bildrand besonders prominent den Wald, worunter die Dörfer im Urserntal gebaut worden sind, zum Schutz vor Lawinen und Steinschlag. Ab 1882 ein Waffenplatz, ist Andermatt um jene Zeit geprägt vom Militär – und auch schon vom Tourismus, seit der Gotthard Anfang des 19. Jahrhunderts befahrbar gemacht worden war und das Dorf sich langsam als Handels- und Kurort etabliert hatte. Nichts symbolisiert diese Entwicklung besser als das grosse Gebäude am rechten Bildrand unten, das Grandhotel Bellevue, etwas ausserhalb des Dorfes gelegen, man wollte damals noch sehr klar unter sich sein.

Showing Andermatt from its best side. Very few winter photographs from the 1900s taken from this very popular viewpoint have survived. Back then, it was still an arduous trek up the Nätschen slope in the snow.

According to its name, Andermatt is located 'on the mat' – on the meadow, in other words. But on the left of the picture, we can see the forest among which the villages in the Ursern Valley were built to protect residents from avalanches and rockfall. From 1882, Andermatt was a garrison for the Swiss Army and was defined by its military usage. But when tourism grew at the beginning of the 19th century when the Gotthard became passable, the village slowly established itself as a trade post and spa town. Nothing symbolises this development better than the large building on the right-hand side of the picture, the Grandhotel Bellevue, located outside the village. Back then, they wanted to keep themselves to themselves.

# ANDERMATT



# IN TRANSITION

# 2024

Mehr als hundert Jahre später, das Militär ist weniger dominant, eine der spannendsten und aufstrebendsten Feriendestinationen weit und breit ist entstanden: Als bestgeheutes Geheimnis der Schweizer Alpen gehandelt, ist Andermatt ein Ort im stetigen Wandel geblieben.

Heute ist Andermatt ein moderner Ferienort, ausgestattet mit einer hochwertigen Infrastruktur und Verkehrsanschlüssen und dem architektonisch herausragenden neuen Quartier Andermatt Reuss. Was beim atemberaubenden Blick auf das Winterhorn, dem ersten und höchsten Berg auf dem Bild, fast unvorstellbar ist: Es hätte auch ganz anders kommen können. 1920 und 1946 musste die lokale Bevölkerung noch das Projekt „Ursernkraftwerk“ bekämpfen, das das ganze Hochtal in einen einzigen Stausee verwandelt hätte. Zum Glück für die Menschen im Dorf und aus der ganzen Welt, die Andermatt heute besuchen. Dieses Andermatt von heute, dafür steht natürlich auch das 2013 eröffnete Hotel The Chedi Andermatt, das genau dort entstanden ist, wo 1986 das ehemalige Grandhotel Bellevue abgebrochen wurde.

More than a hundred years later, the army no longer holds a dominant presence, and in its place, one of the most exciting, up-and-coming holiday destinations in the region has emerged. Treated as the best-kept secret in the Swiss Alps, Andermatt has remained a place in constant flux.

Today, Andermatt is a modern holiday resort, equipped with high-quality infrastructure and transport connections and a showcase for outstanding architecture in the new Andermatt Reuss district. What's almost unimaginable when you take in the breathtaking view of the Winterhorn – the first and highest mountain in the picture – is that it all might have turned out quite differently. In 1920 and 1946, fortunately for the locals and visitors to Andermatt from all over the world, the local population fought off plans to build a hydropower plant in Ursern, which would have transformed the entire valley into a single reservoir. The Andermatt of today is also represented by the renowned Hotel The Chedi Andermatt, which opened in 2013 and was built on the exact spot where the Hotel Bellevue used to stand before it was demolished in 1986.

Winterferien – ob ein Wochenende, ob eine Woche, ob zwei Wochen – sind doch immer zu wenig Zeit. So viel, das es zu entdecken gäbe! Wir helfen gerne und stellen hier die persönlichen Wintersport-Top-5 der Profis vor, eine kurze To-do-Liste für alle Andermatt-Einsteigerinnen und -Einsteiger wie auch für alle Unentschlossenen. Have Fun!

# DIE ANDERMATTER WINTERSPORT-TOP-5

Winter getaways, whether they're for a weekend, a week or a fortnight, are always too short. There's so much to discover! So we thought we'd help Andermatt newcomers and those who can't make up their minds with a list of our top five winter sports. Have fun!

Mit Sedrun und Disentis zusammen ist Andermatt eine einzige grosse Ski- und Snowboard-Destination, das grösste Skigebiet im Herzen der Schweiz mit attraktiven Pisten für jedes Niveau. Doch Andermatt kann mehr als nur Bergabfahrt: fantastische Langlauf-Loipen, unvergleichliche Skitouren, unzählige Aktivitäten neben der Piste und noch viel mehr Ausflugsmöglichkeiten in alle Himmelsrichtungen, es gibt so viel zu erleben hier. Unsere ganz eigene Top-5-Liste mit möglichen To-dos sind unverbindliche Empfehlungen für alle, die sich beim Entscheiden schwertun – verständlicherweise.

Together with Sedrun and Disentis, Andermatt is a popular ski and snowboard destination and the largest skiing area in the heart of Switzerland with attractive slopes for every level. But Andermatt offers more than just downhill skiing. There are fantastic cross-country skiing trails, incomparable ski tours, countless activities off-piste and many excursions leading in all directions. There's just so much to take in. Our very own top five list of possible to-dos serves to help anyone who is – understandably – stuck in a whirl of indecision.

## 1 Bernhard-Russi-Run, Gemsstock

Nichts für schwache Nerven. Der Bernhard-Russi-Run (Piste 71) – benannt nach dem Andermatter Olympiasieger – beginnt auf fast 3'000 m ü. M. Die 65 Prozent Gefälle lassen die Oberschenkelmuskeln brennen. Definitiv etwas, das man nicht auslassen sollte, aber nur für Fortgeschrittene.

Not for the faint of heart. The Bernhard Russi Run (Piste 71) – named after the Olympic champion from Andermatt – starts at almost 3,000m above sea level. The 65 per cent gradient makes your thigh muscles burn. Definitely not to be missed, but only for advanced skiers.

## 2 Lochbaracke, Aline Run

Einmal hoch zum Gütsch und nicht mehr anhalten bis nach Andermatt. Die Piste 2 ist perfekt für Cruiser, die genüsslich eine sechs Kilometer lange Piste fahren möchten. Für den kleinen Kick ist der Aline Run unmittelbar nach der Bergstation zu empfehlen: Auf der Rennpiste mit automatischer Zeitmessung kann man sich mit der Andermatter Profi-Skifahrerin Aline Danioth messen. Gemütlich geht es anschliessend ins Tal – vorbei an vielen Möglichkeiten für eine Erfrischung oder ein Aufwärmen.

Go up on the Gütsch and don't stop until Andermatt. Piste 2 is perfect for cruisers who want to enjoy a six-kilometre run. For a little kick, the Aline Run directly after the mountain station is recommended. Here you can compete with professional Andermatt skier Aline Danioth on a race track with automatic timekeeping. Afterwards, you can head down to the valley at leisure – past many opportunities for a refreshment or a warm-up.

## 3 Kinderpisten für Newbies

In den liebevoll gestalteten Übungsgebieten Matti und Druni lernen Anfängerinnen und Anfänger spielend leicht das Skifahren. Bunte Skiarenen mit fröhlichen Maskottchen lassen vergessen, dass aller Anfang schwer ist. Kindgerechte Lifte sorgen für unbeschwerte Aufstiege und erste Erfolgserlebnisse auf der Abfahrt.

In the lovingly designed practice areas of Matti and Druni, beginners can easily learn how to ski. Colourful arenas with cheerful mascots make young ones forget that starting is always the hardest part. Child-friendly lifts ensure worry-free ascents and a first feeling of success in downhill skiing.

## 4 Von Caischedra nach Catrina

Die schwarze Piste 130 in Disentis bietet neun Kilometer Herausforderung und Action. Nach einem kurzen Einstieg führt sie mitten durch den Wald. Die Wagemutigen unter uns finden sogar ihren eigenen Weg durch die Bäume und lassen sich den frischen Powder um die Ohren wehen.

The black run 130 in Disentis offers nine kilometres of challenge and action. After a short opening section, you ski through the forest. The daring among us might even slalom between the trees and let fresh powder whip us.

## 5 Carverinnen und Carver aufgepasst

Auf der Piste 45 von Cuolm Val nach Mulinatsch kann man den Carving-Skis freien Lauf lassen. Die breite Piste eignet sich besonders gut für die langgezogenen Kurven. Wer die Carving-Technik sehr gut beherrscht, kann sich hier auf einen besonderen Geschwindigkeitsrausch freuen.

On slope 45 from Cuolm Val to Mulinatsch, give your carving skis a run for their money. The wide slope helps on those long twists and turns. Experts in carving will get that special speed rush.

# 5 EINZIGARTIGE PISTEN

Empfohlen von  
Marcel Baumann, Skilehrer

# 1 Skitour Pazola

Es ist die beste Frühstücksrouten auf Tourenskis. Der Start ist beim Leuchtturm auf dem Oberalppass und von dort steigt man stetig auf bis zur Spitze des Pazolastocks. Der Ausblick in die Surselva und das Urserntal ist unbezahlbar. Viel zu schnell ist man wieder im Tal, aber auch hier kann man den Rest des Tages geniessen.

It's the best breakfast route on touring skis. You start at the lighthouse on the Oberalppass and from there you climb steadily up to the top of the Pazolastock. The view of the Surselva region and Ursern Valley is priceless. Back down in the valley – which comes much too quickly for most – you can enjoy the rest of the day.

# 5 MUST-DOS ABSEITS DER PISTE

Empfohlen von unseren Tourismusprofis



## 2 Rasante Schlittelfahrten

Vom Startpunkt Milez aus liegt den Schlittlerinnen und Schlittlern das Val Tujetsch zu Füssen. Der erste Abschnitt ist steil und schnell, anschliessend wird es etwas gemächlicher. Der Fahrtwind lässt die Augen leicht tränen und zieht die Mundwinkel nach oben, und wenn man unten ist, will man nur noch eins: gleich wieder nach oben und die Schlittenpartie wiederholen.

Starting up in Milez, tobogganists can race to the Tujetsch Valley below. The first section is steep and fast, then it gets a little more leisurely. The headwind makes your eyes water slightly and pulls the corners of your mouth upwards. When you reach the bottom, all you want to do is go straight back up and do it all over again.

## 3 Der Off-Piste-Klassiker

Der Gemsstock ist das Paradies für Freeriderinnen und Freerider. Das Felsental gehört hier schon fast zu einer Standardroute. Weite, sanfte Hänge laden zum Pulvern ein. Sobald frischer Schnee gefallen ist, sieht man hier die ersten Spuren. Doch aufgepasst: Wie alle Off-Piste-Routen befährt man diese nur, wenn man die Risiken richtig einschätzen kann und Safety-Equipment dabei hat.

The Gemsstock area is a paradise for freeride skiers. Here, the Felsental is almost a standard route. Wide, gentle slopes invite you to spray up powder all around. As soon as fresh snow has fallen, the first traces of skiers are visible. But beware: like all off-piste routes, only ride them if you can assess the risks and have safety equipment with you.

## 4 Spuren im Schnee

Hier lohnt es sich, früh auf den Beinen zu sein. Wer kurz nach dem Sonnenaufgang und nach frischem Schneefall mit den Schneeschuhen von Sedrun nach Cungiäri läuft, kann seine Spuren in den Schnee setzen. Die Runde ist über drei Kilometer lang und dauert rund zwei Stunden.

It's worth getting up early for this. Leave your tracks in the snow by walking in your snowshoes from Sedrun to Cungiäri just after sunrise and after fresh snowfall. The walk is about three kilometres and takes around two hours.

## 5 Die Giraffe

Der Name dieser Off-Piste-Route am Gemsstock geht auf das mehrere hundert Meter lange und enge Couloir zurück, das an einen Giraffenhals erinnert. Die Abfahrt geht vom Gemsstock via Vorderes Gurschenälpetli bis nach Andermatt. Wer nicht erfahren ist, neben der Piste zu fahren, bucht einen Bergführer oder eine Bergführerin.

The name of this off-piste route in the Gemsstock area comes from an over 100-metre-long, narrow gorge, reminiscent of a giraffe's neck. The descent begins from Gemsstock via Vorderes Gurschenälpetli to Andermatt. If you're not an experienced off-piste skier, book a mountain guide.

## 1 Matti-Burger

Klimalieblinge sind die fleischlosen Signature Dishes unserer Bergrestaurants, und selbstverständlich darf hier ein veganer Burger nicht fehlen – die Variante im Familienrestaurant Matti bei der Mittelstation des Gütsch-Express kommt mit herzhafter Haussauce und Süssmais-Frites auf den Teller.

The meatless signature dishes in our mountain restaurant are climate-friendly favourites, while a vegan burger is a must-eat. The Matti burger in the family restaurant, situated near the midpoint stop on the Gütsch Express cable car, comes with hearty homemade sauce and sweetcorn fries.

## 2 Ryys und Poor

Ein echtes Urner Lauchrisotto gehört zu jedem Andermatt-Aufenthalt, Ryys (Reis) und Poor (Lauch) ist ursprünglich eine Fastenspeise und war schon Mitte des 18. Jahrhunderts ein beliebtes Urner Gericht. Die Variante im Berggasthaus Piz Calmot auf dem Oberalppass wird mit Bergkäse, gerösteten Frühlingszwiebeln und Radieschen zubereitet.

An authentic Uri leek risotto is part of every stay in Andermatt. Ryys (rice) with Poor (leek) was originally a fasting meal and a popular dish in the mid-18th century. At the mountain inn Piz Calmot at the top of the pass, they prepare it with mountain cheese, roasted spring onions and radishes.

## 3 Pikante Blumenkohl-Wings

Serviert mit Pommes frites und Kräutercreme, können die Blumenkohl-Wings im Panoramarestaurant Schneehüenerstock auf der grosszügigen Aussichtsterrasse mit atemberaubendem Ausblick ins Urserntal und in die Surselva genossen werden. Ein Klimaliebling, der unsere Initiative Andermatt Responsible gut auf den Punkt bringt: klimaverträglich, nachhaltig, ressourcenschonend und erstklassig.

Served with French fries and herb dip, these cauliflower wings can be enjoyed in the panoramic Schneehüenerstock restaurant on its spacious viewing terrace with breathtaking views of the Ursern Valley and the Surselva district. This climate-friendly dish sums up our Andermatt Responsible Initiative very well: kind to the environment, sustainable, resource-efficient and first-class.

## 4 Capuns

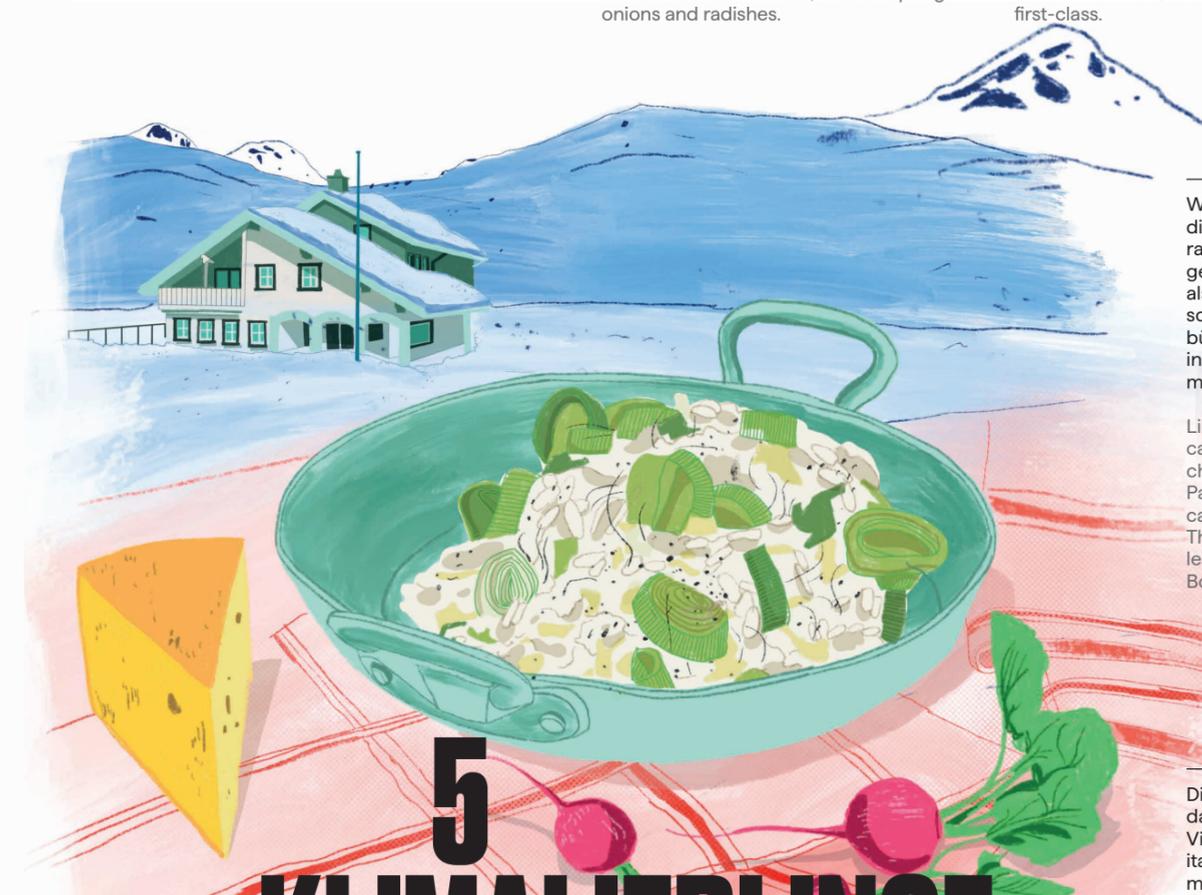
Wie alle Klimalieblinge kommen diese Capuns im Panoramarestaurant Caischavedra mit einem geringeren CO<sub>2</sub>-Fussabdruck als Fleischgerichte daher. Dabei schmeckt der Klassiker der bündnerischen Küche schlechthin in dieser vegetarischen Variante mindestens genauso gut. Bon App!

Like all climate-friendly foods, capuns (Spätzle dough rolled in a chard leaf) at the Caischavedra Panorama Restaurant have a lower carbon footprint than meat dishes. This classic Grison dish tastes at least as good in its vegetarian form. Bon app!

## 5 Panini

Die Panini im La Baracca Cuolm da Vi, bei der Bergstation Cuolm da Vi gelegen, fassen das Geheimnis italienischer Küche bestens zusammen: Tomaten und Mozzarella, viel mehr braucht es nicht für ein gutes Mahl. Die Aussicht auf die gesamte Surselva ist einmalig – bei schönem Wetter sieht man sogar bis Chur.

The panini at La Baracca Cuolm da Vi, located at the Cuolm da Vi mountain station, perfectly brings together the secret of Italian cuisine. Tomatoes and mozzarella! Not much else is needed for a good meal. The view of the entire Surselva district is unique. In fine weather, you can even see as far as the town of Chur.



# 5 KLIMALIEBLINGE FÜR BAUCH UND HERZ

Empfohlen von Carmen Carfora, Nachhaltigkeitsexpertin



# 1 Der Erlebnispark in Andermatt

Der Skills Park auf der Driving Range des Golfplatzes in Andermatt bietet herausfordernde Übungen und ungewohnte Hindernisse: alles mit dem Ziel, mit Spass das Gleichgewicht und die Orientierung auf der Loipe zu trainieren. Ideal für alle Anfängerinnen und Anfänger also. Der Skills Park befindet sich 100 Meter von The Nordic House entfernt.

The Skills Park on the driving range of Andermatt's golf course offers challenging exercises and unusual obstacles. These aim to train balance and orientation on cross-country trails in a fun way and are ideal for all kinds of beginners. The Skills Park is 100 metres from The Nordic House.

# 5 LEGENDÄRE LANGLAUF-LOIPEN

Empfohlen von Stefan Kern, Langlauf-Instruktor



## 2 Die Nachtloipe in Realp

In Realp können Langläuferinnen und Langläufer auch nachts unter dem Sternenhimmel dahingleiten. Die zwei Kilometer lange Nachtloipe ist täglich von 18.00 bis 21.00 Uhr beleuchtet. Der Einstieg befindet sich gegenüber des Bahnhofs, im benachbarten Zeughaus hat es Garderoben.

In Realp, cross-country skiers can also glide under the starry night sky. The 2 kilometre night trail is lit up daily from 6 to 9 pm. The entrance is opposite the station, and there are cloakrooms in the neighbouring Zeughaus.

## 3 Bedrettotale

Die Loipen in Bedretto bestechen mit einer spektakulären Routenführung durch die unberührte Alpenlandschaft, nur etwa zehn Kilometer von der Autobahnausfahrt Airolo entfernt. Die sieben Kilometer lange Loipe verläuft entlang des Talbodens und bietet topografische Herausforderungen für alle Leistungsstufen.

The trails in Bedretto are impressive for spectacular routes through unspoiled Alpine landscapes, only about ten kilometres from the Airolo motorway exit. The 7 kilometre trail snakes along the valley floor and offers topographical challenges for all levels of performance.

## 4 Zwischen Sedrun und Disentis

Zwischen den Loipen von Sedrun und Disentis gelegen, bietet die Loipe Segnas fünf Kilometer Skating. Jede der drei Teilschlaufen hat eine eigene Charakteristik – flaches Cruisen oder giftige Anstiege. Die Loipe befindet sich in unmittelbarer Nähe zur Matterhorn-Gotthardbahn-Haltestelle „Segnas“.

Located between the trails of Sedrun and Disentis, the Segnas trail offers five kilometres of skating. Each of the three partial loops has its own characteristics – flat cruising or dizzying climbs. The cross-country ski trail is located right next to the 'Segnas' stop on the Matterhorn Gotthardbahn.

## 5 Loipenparadies Urserntal und Goms

Das Urserntal bietet ideale Bedingungen für Langläuferinnen und Langläufer. Insgesamt stehen 28 Kilometer Loipen zur Verfügung. Die längste Variante durchquert das Urserntal von Andermatt über Hospental nach Realp. In Andermatt gibt es zahlreiche Schleifen beidseits der Reuss. Wer weiter will, steigt in Realp in den Zug nach Goms und nutzt das vielfältige Angebot bis Niederwald. Fast 100 Kilometer Loipe verbinden dort zwölf Orte an der Rhone miteinander.

The Ursern Valley offers ideal conditions for cross-country skiers with a total of 28 kilometres of trails. The longest one crosses the Ursern Valley from Andermatt via Hospental to Realp. In Andermatt, there are numerous loops on both sides of the River Reuss. If you want to continue, hop on the train to Goms in Realp and take advantage of the range of possibilities along the way to Niederwald. Nearly 100 kilometres of cross-country trails connect the twelve towns on the Rhone.

# SELBST IN DIE TOP 5 FAHREN? ANDERMATTER SKISAFARI



### MACHE MIT BEI DER ANDERMATTER SKISAFARI

Fahre die Strecke von Andermatt nach Disentis auf den Skis oder dem Snowboard, auf eigene Faust oder mit Freundinnen und Freunden, trete automatisch gegen die anderen Skisafari-Teilnehmenden an und gewinne tolle Preise!

Alle Infos zur App und zur Skisafari unter: [asdm.swiss/mobile](http://asdm.swiss/mobile)

### JOIN THE ANDERMATT SKI SAFARI

Ride the route from Andermatt to Disentis on skis or snowboard, on your own or with friends, and automatically compete against the other ski safari participants and win great prizes!

All the information about the app and the ski safari can be found at [asdm.swiss/mobile](http://asdm.swiss/mobile)

# Healing waters:

# the chilling benefits of ice bathing

WORDS BY STUDIO VOILE  
IMAGES BY SIMON HABEGGER

Eisbaden ist der Hype der Stunde. Gesund sei es, stresslindernd, konzentrationsfördernd, glücklichmachend sogar – und Spass mache es sowieso. Die beiden leidenschaftlichen Eisbaderinnen Martina Lenk und Katarina Giger, die „Peak Power Girls“, nehmen uns mit auf ein kaltes Bad in der Reuss in Andermatt. Und sie erzählen von der lebensverändernden Erfahrung, die Eisbaden für sie bis heute ist.

Ice baths are all the rage. They're healthy, relieve stress, promote concentration and even make you happy – plus, it's fun. Two passionate ice bathers, Martina Lenk and Katarina Giger, the 'Peak Power Girls', take us for a cold dip in the River Reuss in Andermatt. And they talk about the life-changing experience that ice bathing has been and continues to be.

Die erste Reise nach Japan, ein Naturwunder erleben, natürlich die Geburt des ersten Kindes und wahrscheinlich auch Erfahrungen mit psychoaktiven Substanzen: Es gibt sie, diese Momente, die uns Menschen für immer verändern, die unsere Perspektive auf das Leben neu prägen. Wenn Martina Lenk und Katarina Giger von ihrem ersten Mal Eisbaden erzählen, dem ersten Eintauchen ins eiskalte Wasser, diesem Impuls, gleich wieder rausrennen und losschreien zu wollen, der Konzentration, der Klarheit und Euphorie, dann ist es für sie nichts weniger als genau das, eine lebensverändernde Erfahrung.

Vor zwei Jahren haben sie mit Eisbaden begonnen, Katarina, eine Klavierlehrerin, erzählt von gesundheitlichen Problemen, wenig Schlaf und von Stim-

mungsschwankungen, unter denen sie litt. Sie habe immer gedacht, Eisbaden sei etwas für aussergewöhnliche Menschen, für solche mit Superkräften, dabei könnten wirklich alle diesen Schritt wagen. Und ja, unbeschreiblich sei das Gefühl, die Freude und die plötzliche Klarheit im Kopf, statt immer an 1'000 Sachen gleichzeitig denken zu müssen, als Mutter, im Beruf, für sich. Und so hat sie bald darauf Martina mitgenommen, eine befreundete Lehrerin, die selbst ebenso unter starkem Stress litt. Als Martina zum ersten Mal von ihr an die Hand genommen wurde, um gemeinsam einzutauchen, sei sie dermassen überwältigt gewesen, dass sie sogleich zu weinen begonnen habe – vor Glück. Heute baden die beiden fast täglich im eiskalten Wasser, so oft es eben geht, am liebsten frühmorgens, und sie bieten Kurse an, um anderen das richtige Eisbaden zu lehren, ihre Erfahrung weiterzugeben. Die „Peak Power Girls“ (siehe Infobox) zählen noch immer die Tage seit ihrem ersten Eisbad, jetzt sind sie bei weit über 800 Mal Baden und sagen, am allerwichtigsten sei es, einfach mal anzufangen.

Wenn Katarina und Martina mit leuchtenden Augen ihr Dopamin-Hoch beschreiben, das für vier bis fünf Stunden anhalte, die positive Wirkung des Eisbadens auf ihren Körper und Geist, dann hat dieses Empfinden klar belegte Ursachen. Eisbaden kurbelt die Durchblutung an und löst Hormonausschüttungen aus, Puls und Blutdruck schnellen hoch, bis der Körper merkt, dass er nicht in Gefahr ist, und dann kommt das Dopamin, das Glückshormon, der Rausch. Inwiefern sich Eisbaden unmittelbar positiv auf unser Immunsystem auswirkt, ist medizinisch umstritten, doch fühlen sich regelmässige Eisbadende zumindest weniger krank. Und wir alle verbrennen unter Kälteeinwirkung Fett und Zucker, verlieren durch das regelmässige kalte Bad also Gewicht.

Anfangen kann einfach sein, z. B. mit einer täglichen kalten Dusche, dann aber, beim ersten richtigen Versuch im Gewässer, ist es unbedingt ratsam, eine erfahrene Person mitzunehmen: Weil es sich nur mit der richtigen Vorbereitung lernen lässt, den menschlichen Reflex zu bekämpfen, hier lauere eine vermeintliche Gefahr. Diese für den Körper unangenehme Situation auszuhalten. So lernen wir beim Eisbaden mit Stress umzugehen: Statt zu schreien, gewinnen wir Kontrolle. Und so sei es eben immer wieder aufs Neue beeindruckend zu sehen, wie Menschen vom Hyperventilieren übergehen zum langsamen Atmen, wie sie schon im Wasser beginnen würden breit zu grinsen, weil sie merken: Es ist alles okay.

HEILENDE WASSER:  
WIE EISBADEN KÖRPER UND GEIST STÄRKT

Was denn gerade am Eisbaden in Andermatt so speziell ist? Natürlich vorab die wunderschöne Natur, die Energie der Berge, die ganze Umgebung hier oben – inklusive der Möglichkeit, nach dem Ski-fahren baden zu gehen, zum Runterkommen, Après-Ski in gesund. Und natürlich die Reuss. Denn Flüsse sind allgemein die spannendste Form des Eisbadens, noch vor Becken und Seen, wegen der dauernden Strömung, die sich anfühlt, als würden alle Probleme gleich mit davonfließen. Es braucht nur ein paar wenige Vorkehrungen: Badeschuhe anziehen, den Ort kennen, einen Guide mitnehmen – und man kann in Andermatt eine Erfahrung fürs Leben machen.

Some moments change us forever and give us a new perspective on life. It might be the first trip to Japan, seeing one of the world's natural wonders, giving birth, of course, or even experiencing psychoactive substances. When Martina Lenk and Katarina Giger talk about the first time they plunged into ice-cold water, about how they wanted to run straight out again screaming, and then the concentration, clarity and euphoria they felt, it too sounds like one of those life changing experiences.

About two years ago they started taking ice baths because Katarina, a piano teacher, was suffering from health issues, mood swings and lack of sleep. She'd always thought of ice bathing as something people with superpowers did. But, she says, anyone can do it. It's an indescribable feeling of joy and acute mental clarity that replaces the thousands of thoughts usually running through her mind at the same time – thoughts connected to being a mother, to work or about herself. She soon took Martina with her, a friend who was a teacher and also suffering from severe stress. When Katarina first took Martina by the hand and they dived in together, Martina was so overwhelmed that she immediately burst into tears – of joy. Today, the two bathe in the ice-cold water almost daily, preferably early in the morning and as often as possible. They also pass on their experience by offering courses to teach others the right way to ice bathe. The 'Peak Power Girls' (see info box) still count the days since their first ice bath – 800 in total – and say that the most important thing is to just start.

When Katarina and Martina describe with shining eyes the dopamine high they get from ice bathing, which lasts four to five hours, the positive effect of ice bathing on their body and mind is visible. Taking an ice bath stimulates blood circulation and triggers the release



## 1 ANKOMMEN ARRIVAL

Wir kommen an und fahren runter, wir relaxen und besprechen, wieso wir hier sind, was wir vorhaben, wie der Ablauf der Session aussieht. Wir tauchen in die Umgebung ein, versichern uns, dass alle wohl sind, und stellen uns die Frage: Wie wollen wir uns heute am Ende des Tages, am Ende der Woche oder gar des Jahres fühlen?

We arrive, then relax and discuss why we're here, what we're planning to do and how the session will run. We immerse ourselves in our surroundings, make sure everyone's comfortable and ask: how do we want to feel today at the end of the day, at the end of the week or even of the year?

## 2 ATMEN UND MEDITIEREN BREATHING AND MEDITATING

Wir bereiten uns auf den Einstieg vor, indem wir Atmungstechniken lernen, im Sitzen oder im Liegen. Entscheidend ist, dass wir verstehen, wie wir im kalten Wasser runterkommen können, nicht zu hektisch atmen. Wir hyperventilieren, wir atmen ruhig, wir lernen die kleinen Gefühle im Körper kennen, auf die es in der Kälte ankommen wird.

We get started by learning breathing techniques, sitting or lying down. Crucially, we need to understand how to stay calm in the cold water and not breathe too frantically. We hyperventilate, we breathe calmly and get to know small differences in our bodies that will be important when we're in the cold water.



## 3 VORBEREITEN PREPARATION

Wir bewegen unseren Körper, wir sprechen über die bisherigen Erfahrungen, wir ziehen unsere Badekleider an. Wir warten, bis Katarina in eine grosse Meeresschnecke bläst, ein Klang wie ein Horn auf einem Schiff, das ist der Startschuss, wir gehen ins Wasser, die Stimmung wird aufgelockert, wir müssen keine Angst haben, wir sind bestens vorbereitet.

We move our bodies, talk about past experiences and put on our bathing suits. When Katarina blows into a large conch, making a sound like a ship's horn, that's the starting signal to enter the water. The mood loosens up. We're not afraid because we're well prepared.



## 4 EINSTEIGEN GETTING IN

Wir halten uns an den Händen, wir atmen ein, beim Ausatmen gehen wir rein. Wir schauen einander an, während wir hyperventilieren und langsam zu atmen beginnen, wir antworten unserem Gehirn: Es ist alles gut. Wir zählen die langsamen Atemzüge, vielleicht fünf, ein Workshopteilnehmer ist zum ersten Mal dabei, er möchte raus, der andere ist geübter und geht kurz schwimmen, macht ein paar Züge. Wie lange wir drinbleiben, hängt von uns selbst ab, es ist kein Wettbewerb. Eine Faustregel: So kalt wie das Wasser, so lange die maximale Minutendauer. Sprich: bei einem Grad maximal eine Minute.

We hold hands, inhale and when we exhale, in we go. We look at each other as we hyperventilate and then begin to slow our breathing down. We tell our brains, 'It's all fine.' Together we count our slow breaths, maybe five in total. One first-time participant wants to get out, and another more experienced person goes for a short swim, doing a few strokes. How long we stay in is up to us – it's not a competition. A rule of thumb is that the water temperature guides you on how many minutes to stay in at most. So if it's one degree, the maximum time is one minute.

## 5 AUFWÄRMEN WARMING UP

Wir gehen raus, wir fühlen uns gut, erfüllt, glücklich, alle lachen. Wir sind rot, weil unsere Körper hart arbeiten, und nun, etwa fünf Minuten nach dem Ausstieg, kommt der kälteste Moment, das kalte mischt sich mit dem warmen Blut. Wir beginnen mit unseren Wärmeübungen, wir bewegen uns, wir werden warm von innen. Dieser Teil ist essenziell, denn nur so werden wir nicht krank, wir berühren unsere Haut, wir fühlen uns warm an.

We get out, feel good – fulfilled and happy – and everyone laughs. Our faces are red because our bodies are working hard. The coldest moment comes about five minutes after getting out, when the cold and warm blood mingle. We start doing some exercises, moving about to warm up from the inside. This part is essential because it's the only way not to get sick. We touch our skin and feel warm.

of hormones. Your heart rate and blood pressure skyrocket until your body realises you're not in danger. Then comes the dopamine, the happiness hormone, the high. The extent to which ice bathing has a positive effect on our immune system is disputed by the medical profession, but regular ice bathers certainly feel ill less frequently. We all burn fat and sugar when cold, so regular cold baths can lead to weight loss.

You can first try it out by taking a cold shower every day. But when you first attempt a dip in ice-cold water, it's highly advisable to take an experienced



## ICE BATHING IN ANDERMATT WITH THE PEAK POWER GIRLS



Die beiden sympathischen „Peak Power Girls“ Martina Lenk und Katarina Giger haben ein klares Ziel: Frauen zu motivieren, ihr Leben in vollen Zügen zu genießen. Selbstverständlich sind die Angebote der beiden auch offen für Männer, sehr sogar. Zusammen in die Natur gehen und natürlich Eisbaden: mit Martina und Katarina wird es nie, nie langweilig. Eisbaden in Andermatt lässt sich jederzeit buchen: Begonnen wird in der Regel im portablen Eisbad, bevor es dann in den Fluss geht. Auf der Website finden sich auch Gutscheine – sehr empfehlenswert, weil: ein Geschenk fürs Leben.

The Peak Power Girls, Martina Lenk and Katarina Giger, have a clear goal: they want to empower women to enjoy their lives to the fullest. Of course, men are also welcome to take part – very welcome, in fact. Being in the outdoors together and, of course, ice bathing with Martina and Katarina, never gets boring. Ice bathing in Andermatt can be booked at any time. You usually start in the portable ice bath before going into the river. Vouchers can also be purchased on the website and are highly recommended. Because it's a gift for life.

peakpowergirls.com

sphere of the mountains and the alpine surroundings. A swim after skiing to relax can be a healthy après-ski alternative. And of course, there's the River Reuss. Rivers are the most exciting form of ice bathing, beating pools and lakes to first place because of the current that seems to sweep all your problems away. A few precautions should be taken: wear bathing shoes, know the location and take a guide with you. Then you'll have the experience of a lifetime in Andermatt.

person with you. Only this way can you learn to fight your natural reflex, which is to flee what your body perceives as a potential threat, and endure this physically unpleasant situation instead. This is how people learn to deal with stress during ice bathing: instead of screaming, we gain control. It's impressive to see people go from hyperventilating to taking slow breaths, and the broad grins all around in the water because they realise that everything's OK.

What's so special about ice bathing in Andermatt? It's set in beautiful nature, of course, and steeped in the atmo-

BUCHÉ DEIN ULTIMATIVES ERLEBNIS  
SKI WITH THE LOCALS



Schweizer  
Schneesportschule  
+ ANDERMATT



Lokal verankert, bestens ausgebildet, qualitativ hochstehend und mehrsprachig  
Locally rooted, highly trained, qualitatively superior and multilingual



skischuleanderematt.ch

WORDS BY STUDIO VOILE  
ILLUSTRATIONS BY MIRA GISLER

# MELTING POINTS:

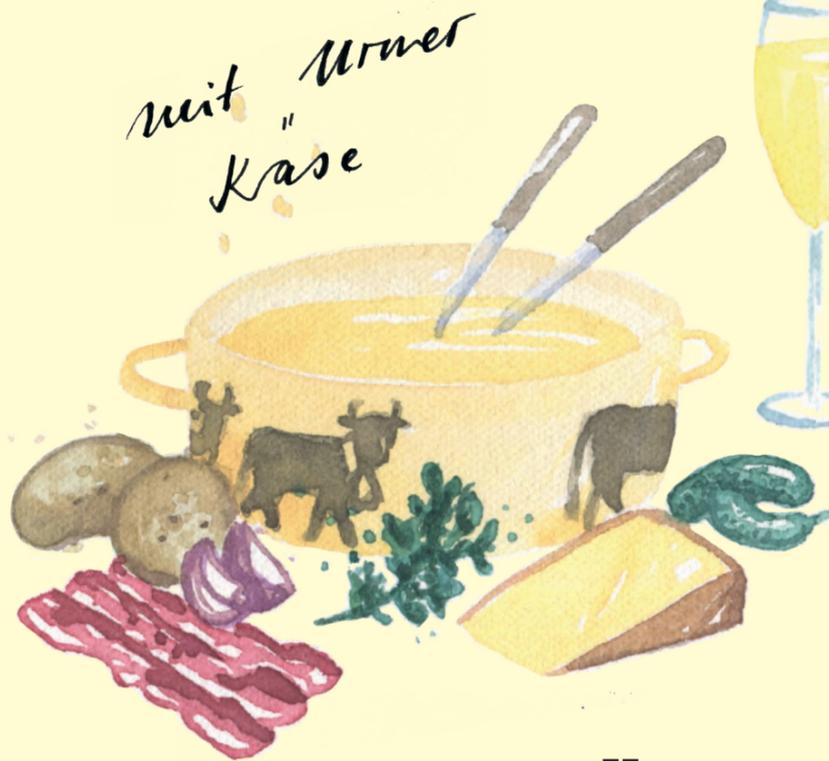
In der urchigen Naturstuba in Zumdorf wird traditionelles Fondue mit regionalen Käsesorten zubereitet, die geschichtsträchtige Fondue-Burg in Hospental verfeinert den Schmelzkäse mit Champagner und Trüffel: Die Region rund um Andermatt zelebriert die Fondue-Kultur mit einer Vielzahl bezaubernder Lokaltäten. Wir haben vier Variationen des weltbekannten Schweizer Klassikers probiert – und können alle weiterempfehlen, je nach persönlichen Vorlieben.



In the rustic tavern of Zumdorf, traditional fondue is prepared using regional cheeses. The historic Fondue-Burg in Hospental refines the cheese with Champagne and truffles while the region surrounding Andermatt celebrates fondue culture with a variety of charming local delicacies. We tried four variations of the world-famous Swiss classic – and can recommend them all, depending on your personal preferences.

## Vier Fondue-Hotspots der Region

MELTING POINTS:  
FOUR FONDUE HOTSPOTS IN THE REGION



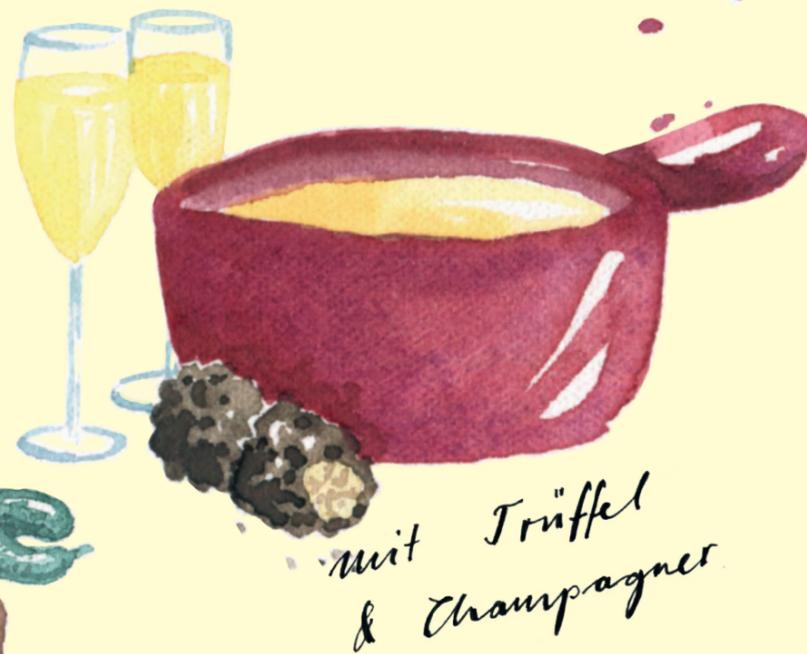
## NATURSTUBÄ Zumdorf



ZUMDORF 1, 6493 HOSPENTAL  
NATURSTUBÄ.CH

1993 öffnete Andreas Schmid die Pforten der Naturstübä im malerischen Zumdorf, dem kleinsten Dorf der Schweiz. Die Spezialität des Hauses, das Fondue aus lokalem Furka-Käse mit Alpenkräutern und einem Zusatz von 15 Prozent Urner Alpkäse, ist ein ausserordentliches Genusserlebnis. Abgerundet wird das Fondue durch frisch gepressten Knoblauch, serviert wird es mit Brot und Kartoffeln sowie Cornichons und Speckstreifen, die um das Brot gewickelt werden können, bevor es genussvoll in das Caquelon getaucht wird.

In 1993, Andreas Schmid opened the doors of the Naturstübä ('Nature Tavern') in picturesque Zumdorf, the smallest hamlet in Switzerland. The speciality of the house – a fondue using cheese from the local Furka region, refined with Alpine herbs and 15 percent Uri Alpine cheese – is an extraordinary experience. The fondue is rounded off with freshly pressed garlic and then served with bread, potatoes, gherkins and strips of bacon, which can be wrapped around the bread before being dipped in the fondue pot.



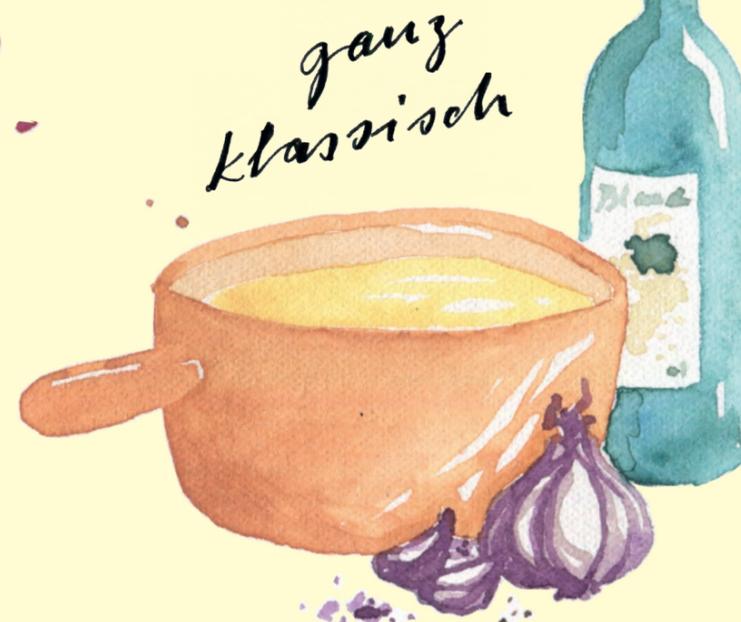
## FONDUE- BURG Hospental



GOTTHARDSTRASSE 40, 6493 HOSPENTAL  
FONDUE-BURG.COM

Kurz vor dem Jahreswechsel 2023 erfüllte sich der ehemalige Luzerner Journalist Sascha Ercolani den Traum von seiner Fondue-Burg in Hospental. Nach eigenhändigem Umbau des denkmalgeschützten Gemäuers serviert er hier ein einzigartiges Champagnerfondue mit Trüffeln. Das Rezept, ein wohlbehütetes Familien-erbe, sorgt für ein brodelndes und zischendes Geschmackserlebnis in einer Atmosphäre, die jede Mahlzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Just before the turn of the year in 2023, former Lucerne journalist Sascha Ercolani fulfilled his dream of a 'fondue castle' in Hospental. Having himself renovated the listed building, he now serves a unique Champagne fondue with truffles. The recipe, preserved and passed down through his family, ensures a bubbling and hissing experience for the taste buds in an atmosphere that makes every meal an unforgettable experience.



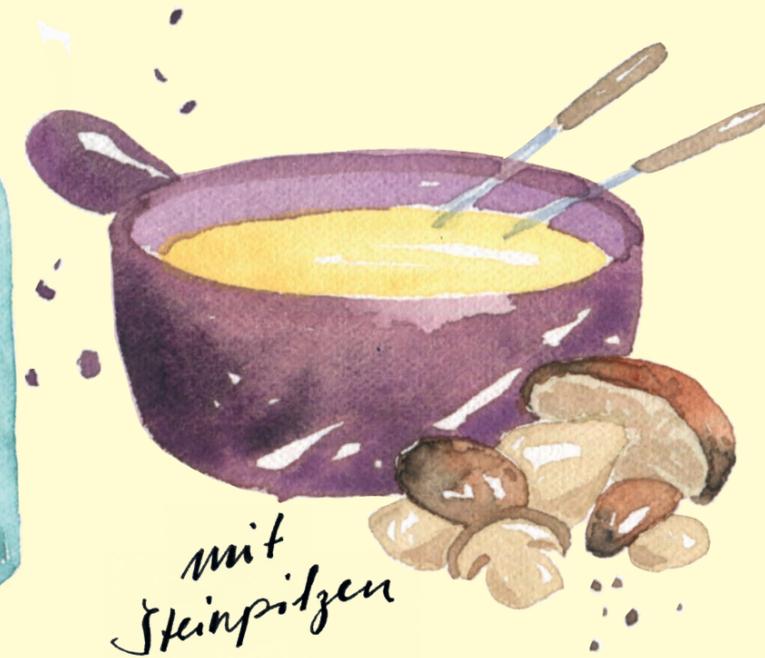
## HOTEL SONNE Andermatt



GOTTHARDSTRASSE 76, 6490 ANDERMATT  
HOTELSONNEANDERMATT.CH

In der Gaststube des Hotels Sonne wird ein klassisches Käsefondue geboten – laktosefrei und somit für alle verträglich. Traditionsgemäss angereichert mit Weisswein und einem Hauch von Muskat sowie frischem Knoblauch besticht dieses Fondue durch seine luftige Konsistenz, die es zu einem leichten, aber nicht minder geschmackvollen Genuss macht. Es ist die ideale Wahl für alle, die den Schweizer Klassiker ganz konventionell geniessen möchten.

A classic cheese fondue is offered in the restaurant Hotel Sonne ('Sun') – lactose-free and able to be enjoyed by all. Traditionally enriched with white wine and a hint of nutmeg and fresh garlic, this fondue has an impressively airy consistency, which makes it a light, but no less tasty feast. It is the ideal choice for those who like to enjoy this classic Swiss dish true to its roots.



## GASTHAUS OCHSEN Andermatt



GOTTHARDSTRASSE 72, 6490 ANDERMATT  
ANDERMATT-OCHSEN.CH

Das Gasthaus Ochsen ist bekannt für seine innovativen Fondue-Kreationen. In einem rustikalen Ambiente, geprägt von altem Gebälk und urchigen Holzelementen, lädt das Gasthaus zu einem authentischen Fondueplausch in stimmiger Atmosphäre ein. Der Wirt José Barbosa empfiehlt das exklusive Steinpilzfondue. Die frisch gesammelten Steinpilze sorgen für ein natürliches, kräftiges Aroma, das sich nahtlos mit der reichhaltigen, cremigen Käsebasis verbindet.

Gasthaus Ochsen ('Oxen') is known for its innovative fondue creations. In the rustic ambience of old beams and traditional wooden décor, the inn invites you to an authentic fondue evening in pleasant surroundings. Host José Barbosa recommends the exclusive porcini mushroom fondue. Freshly gathered porcini mushrooms provide a natural, powerful aroma that blends seamlessly with the rich, creamy cheese base.

**Sie arbeiten auf dem Schnee, an der Kasse, in der Werkstatt: Die Menschen, die den Gästen einen unbeschwertten Aufenthalt in Andermatt ermöglichen. Hier stellen wir sechs von ihnen vor.**

**They work in the snow, at the checkout or in the garage. These people ensure that visitors to Andermatt enjoy a carefree stay. Here we introduce you to six of them.**

Manche haben nie anderswo als im Urserntal gelebt, andere sind zugezogen, wieder andere pendeln auch nach 30 Jahren noch immer jeden Tag hierher. Aber sie alle leben für den Andermatt Wintersport, sorgen mit ihrem Einsatz dafür, dass es den Gästen im Wintersportgebiet an nichts fehlt. Zum Beispiel Kathrin Borner (links im Bild), Pistenpatrouilleurin am Gemsstock. Oder Lisi Baumann, gute Seele. Oder Livia Wyss, die auf diese Wintersaison hin die Verantwortung über den ganzen Kassenbereich übernommen hat. Aber lesen Sie selbst!

Some people have never lived anywhere but in the Ursern Valley, others are newcomers, and still others have commuted here every day for the past 30 years. But they all live for the winter sports in Andermatt, and their hard work provides visitors with all they need. Kathrin Borner (left in the picture), for example, is a piste patrolwoman in the Gemsstock skiing area. And Lisi Baumann is a good soul. Then there's Livia Wyss, who's the checkout supervisor this winter. But read about it for yourself!

# BEHIND

# THE SLOPES

„Ich kam schon als Kind immer nach Andermatt, hier habe ich Snowboarden und Skifahren gelernt. Irgendwann bin ich dann einfach geblieben, so schön ist es hier.“



## Kathrin Borner

### Pistenpatrouilleurin

← Kathrin Borner, 25, kam schon als Kind immer nach Andermatt, mit ihrer Familie, hier lernte sie Ski- und später auch Snowboardfahren, Winter für Winter. Irgendwann ist sie einfach geblieben. Zuerst war sie Snowboardlehrerin, jetzt arbeitet sie als Pistenpatrouilleurin. Verletzte zu retten, macht nur einen kleinen Teil von Kathrin Borners Arbeit aus, an vielen Tagen geschieht – zum Glück! – kein einziger Unfall, der ihren Einsatz erfordern würde. Die meiste Zeit schaut sie einfach, wie sie sagt, zum Rechten. Ihr Einsatzgebiet ist der Gemsstock, dort sind täglich vier bis sechs ihrer Kolleginnen und Kollegen unterwegs, am Nätschen sechs bis acht. Aber der Tag beginnt lange vor der Ankunft der ersten Gäste, im Morgengrauen nämlich, wenn Kathrin Borner und ihr Team die Pisten sichern. Es ist eine Arbeit, die man häufig bis ins Tal hört – dann nämlich, wenn Lawinen mit Sprengungen ausgelöst werden müssen, damit sie sich später am Tag nicht von selbst lösen.

Kathrin Borner, 25, always came to Andermatt as a child with her family. This is where she learnt to ski, and later snowboard, every winter. At some point, she just stayed. At first, she was a snowboard instructor; now she works as a piste patrolwoman. Rescuing injured skiers is only a small part of Kathrin Borner's work. On many days – fortunately! – not a single accident takes place that needs her assistance. Most of the time, she says, she just checks that everything is running as it should. Her area of operation is Gemsstock, where four to six colleagues patrol every day, with another six to eight in Nätschen. But Kathrin Borner's day begins at dawn, long before the arrival of the first skiers, when she and her team secure the slopes. Their work can often be heard down in the valley when they trigger avalanches using explosions to avoid them falling later.

'I always came to Andermatt as a child, this is where I learnt to snowboard and ski. At some point I just stayed – it's so beautiful here.'

## Martin Kaiser

### Facility Manager

Martin Kaiser, 51, hat vier Kinder. Und etwa hundert Gebäude. Die Kinder hatte er schon, als er und seine Frau vor zehn Jahren aus Dübendorf – wo er in der Maschinenbranche arbeitete – nach Andermatt zogen, in ein Chalet neben der Talstation der Gemsstock Bahn. Die Gebäude hat er, seit er vor zwei Jahren Facility Manager des Skigebiets wurde. Die Kinder sind 14, 15, 22 und 25 Jahre alt, das älteste Gebäude aber ist über sechzig, und das jüngste wird gerade erst gebaut. Martin Kaiser ist für den Unterhalt aller Immobilien der Andermatt-Sedrun Sport AG zuständig, für die Garage in der Mittelstation des Gütsch-Express ebenso wie für den kleinen Unterstand am Pistenrand, in dem die Slalomstangen aufbewahrt werden. Er repariert in der Restaurantküche den Dampfzug, bessert Fassaden aus, bringt Waschmaschinen wieder auf Vordermann. Martin Kaiser kann alles. Und wenn er ausnahmsweise doch keine Lösung findet, weiss er genau, welchen Handwerker oder welche Handwerkerin aus der Region er anrufen muss.

Martin Kaiser, 51, has four children to take care of. And about a hundred buildings. He and his wife were already a family of six when they moved to Andermatt ten years ago from Dübendorf, where he worked in the machine industry. Now they live in a chalet next to the valley station of the Gemsstock Railway. The buildings came later when he started work as a facility manager of the skiing area two years ago. His children are 14, 15, 22 and 25 years old; but his oldest building is over sixty, and the youngest is just being built. Kaiser is responsible for the maintenance of all properties belonging to Andermatt-Sedrun Sport AG, including the garage at the midway station of the Gütsch Express cable car and the small shelter on the edge of the slopes that stores slalom poles. He knows how to repair the steam extractor in the restaurant kitchen, renovate facades and make sure the washing machines are in tip-top condition. Martin Kaiser is a jack of all trades. But if ever he can't find a solution, he knows exactly which handyperson in the region to call.

'I'm a jack of all trades. And if I don't know how to solve a problem, I know which handyperson to call.'



# Martin Kaiser

*„Ich bin der, den man vielseitig einsetzen können muss. Und wenn ich mal doch nicht selbst weiterweiss, weiss ich bestimmt, welchen Handwerker oder welche Handwerkerin ich anrufen muss.“*

# Livia Wyss

Leiterin Kasse

*„Was ich hier oben am meisten mag? Das langsame Aufwachen des Tals, wenn ich am Morgen zur Arbeit fahre.“*

Livia Wyss, 31, ist die Frau, die gern Auskunft gibt: Welche Bahnen gerade fahren, welche Pisten offen sind, wo es welches Essen gibt. Sie ist die Frau an der Kasse, oder eher: Sie war es. Seit neuestem leitet sie das Team, das Skipässe verkauft und auf alle Fragen der Gäste eine Antwort weiss. Am besten gefällt ihr der Morgen, wenn sie die kurze Strecke von ihrer Wohnung in Hospental zur Arbeit nach Andermatt fährt und spürt, wie der Tag erwacht - im Sommer mit dem Velo, im Winter mit dem Zug. Sie mag die Ruhe und die ständige Gegenwart der Berge. Wenn es im Unterland, wo sie aufgewachsen ist, regnet, hier oben aber die Sonne scheint, kann sie ihr Glück immer noch kaum fassen, dass sie inzwischen hier arbeitet.

Livia Wyss, 31, is a woman who likes handing out information. She knows what cable cars are currently running, which slopes are open and where to find what food. She's the checkout woman, or rather, she was. Recently, she's been supervising the team that sells ski passes and knows the answer to every visitor's question. She likes the morning best when she travels the short distance from her apartment in Hospental to work in Andermatt. On her commute, she sees the sunrise - in summer by bike, in winter by train. She likes the peace and the constant presence of the mountains. If it's raining down in the valley where she grew up, but the sun's shining up here, she can still hardly believe her luck - that this is where she gets to work.

*“What I like most about being up here? The way the valley slowly wakes up when I'm on my way to work in the morning.”*



# Lisi Baumann

## Gute Seele

Lisi heisst eigentlich Elisabeth, aber unter diesem Namen kennt sie niemand. Lisi hingegen kennen alle, Lisi Baumann, 59, im ganzen Skigebiet arbeitet nur der Pistenchef am Nätschen länger hier oben als sie. „Ah, du bist immer noch da?“, sagen die Leute und freuen sich, wenn sie sie sehen. Begonnen hat sie 1991 als Kabinenbegleiterin am Gemsstock. Heute ist sie, ja, was ist Lisi Baumann eigentlich? Die Leute, die sich auskennen, sagen, sie sei die gute Seele des Gemsstocks, aber das trifft es nur zur Hälfte. Lisi Baumann ist auch die, ohne die nichts ginge. Ihr Tag beginnt, wenn die meisten noch schlafen, um sechs Uhr nimmt sie die Dienstfahrt zur Mittelstation, startet die Anlage, schaufelt Schnee, macht Kaffee. Sie liebt es, wenn es nach Kaffee duftet! Lisi Baumann bringt nichts aus der Ruhe, ausser ungeduldige Gäste, aber auch mit denen – wen erstaunt’s? – kommt sie bestens klar, seit 33 Jahren schon.

Lisi's full name is Elisabeth, but no one knows her by that name. Lisi, on the other hand, is known to one and all across the entire ski area. Only the slope manager has been working longer here than she has. 'Ah, you're still here?' people say, happy to see her. She began work in 1991 as a cable car attendant or 'liftie' on the Gemsstock. Today she is – well, that's a good question. What is Lisi Baumann's job? People say that she's the good soul of Gemsstock, but that's only the half of it. If it weren't for Lisi Baumann, nothing would run smoothly. Her day starts when most people are still asleep. At six o'clock she goes up the mountain, opens the station, shovels snow and makes coffee. She loves it when the smell of coffee wafts through the air! Lisi Baumann isn't flustered by anything except for impatient guests. But even so, she's managed to get along with them fine for the past 33 years. Is it any surprise?

'My workplace is at 2,200 metres above sea level, the middle station of the Gemsstock. There's no better place to be in winter.'

# Kevin Levy

## Stv. Technischer Leiter

Diesen Augen entgeht nichts, kein Drahrtriss, keine ungewöhnliche Verfärbung, kein Materialbruch. Kevin Levy, 32, und sein Team sind verantwortlich für die Gondelbahnen und Sessellifte, und das heisst vor allem: Sie sind verantwortlich für die Sicherheit. Es gibt tägliche, wöchentliche und monatliche Kontrollen, und dann gibt es noch die Grosskontrolle, die einmal jährlich vorgeschrieben ist, aber Kevin Levy und sein Team nehmen sie teilweise sogar zweimal vor. Sicher ist sicher. Dann zerlegen sie die Gondeln in ihre Einzelteile, untersuchen jede Schraube, jedes Gummi, jede Platte. Wo hat es Rost? Wo lassen sich Verbrauchsspuren entdecken? Wo ist sonst etwas kaputt? Eine Gondelbahn steht unter Dauerbelastung, läuft jeden Tag viele Stunden. Kevin Levy und sein Team stellen sicher, dass Abnutzungserscheinungen rechtzeitig erkannt werden, sie entdecken noch die kleinste Beschädigung. Zwei Bestandteile erfordern besonders viel Aufmerksamkeit: das Seil. Und die Klemme, dank der die Gondel am Seil festhängt.

Nothing escapes his eyes – not one tear in the cable, no slight discolouration, no cracks in the material. Kevin Levy, 32, and his team are responsible for the cable cars and chairlifts, and this means one thing above all else: being responsible for everyone's safety. There are daily, weekly and monthly checks, and then there's the mandatory annual in-depth check, which Kevin Levy and his team sometimes even do twice. Better to be safe than sorry. Then every cable car is dismantled into parts, and every screw, washer and nut is examined. Is there rust anywhere? Signs of wear and tear? Anything broken? A cable car is under constant strain and runs for many hours every day. Kevin Levy and his team ensure that signs of wear are detected in good time – they spot even the most minor damage. Two parts in particular require close attention: the steel rail and the grip that attaches the cable car to the rail.

'We have a huge responsibility, but we're also a great team and do our rounds of checks every day. Nothing escapes our eyes.'



*„Wir haben schon eine grosse Verantwortung, aber wir sind auch ein super Team und machen jeden Tag Kontrollen. Unseren Augen entgeht nichts.“*

# Lisi Baumann

„Mein Arbeitsplatz befindet sich auf 2'200 Metern über Meer, auf der Mittelstation des Gemsstocks. Im Winter gibt es keinen schöneren Ort.“





# Kai Nager

## Pistenfahrzeug-Mechaniker

Ein Pistenbully ist ein Ungetüm: 5,20 Meter breit, 5,90 Meter lang, zwölf Tonnen schwer. Aber ein Pistenbully hat auch etwas Zauberhaftes: Er fährt eine Nacht lang über den Berg, und am Morgen sieht die Piste aus wie neu geboren, als hätte noch niemand mit Ski fahrend oder auf dem Snowboard Spuren darauf gezogen. Kai Nager, 21, ist der Mechaniker, der sich um die Pistenbullys kümmert, er macht Wartungen, Reparaturen, einfach alles. Er hat Seilbahn-Mechaniker gelernt, nach der Ausbildung war er kurz für die Beschneiungsanlage zuständig, im Militär ist er Panzer-Mechaniker... Keine Maschine aber gefällt ihm so gut wie der Pistenbully. Wenn ein Fahrer ausfällt, übernimmt er auch mal eine Schicht, fährt beim Eindunkeln auf den Berg und kehrt oft erst im Morgen-grauen zurück, wenn alle Pisten parat sind. Es sind anstrengende, aber schöne Nächte, vor allem wenn der Himmel klar ist und man die Sterne sieht. Kai Nager ist dann ganz für sich, und irgendwie doch nicht.



*„Ich hatte schon mit vielen Gerätschaften zu tun, aber in meinen Augen gibt es nichts Eindrücklicheres als ein Pistenfahrzeug.“*

*'I've operated all kinds of machinery, but to me, there's nothing more impressive than a snowcat.'*

A snowcat, or 'Pistenbully', is a beast of a vehicle: 5.2 metres wide, 5.9 metres long and twelve tonnes in weight. But it also has a magical quality. It drives all night across the mountain, and in the morning, the slope looks as good as new, as if no skier or snowboarder ever set foot on it. Kai Nager, 21, is the mechanic who takes care of the snowcats. He carries out maintenance, repairs – just about everything. He trained as a cable car mechanic and was briefly responsible for the snowmaking system, while in the military he is a tank mechanic. But there's no machine he likes as much as the snowcat. If a driver is sick, he might take over a shift, drive up the mountain at dusk and often won't return until dawn when all the slopes are ready. Those nights are exhausting but beautiful, especially when the sky is clear and you can see the stars. Kai Nager is then completely on his own but it doesn't feel that way.

# 18 ECHE ANDERMATTER INSIDERTIPPS

## Kathrin Borner



FAVOURITE RESTAURANT

### WACHTHUUS

Einfach immer fein: Das Wachthuus auf dem Gütsch auf 2'283 m ü. M.  
It's always nice here. The Wachthuus on the Gütsch at 2,283 metres above sea level.

FAVOURITE SLOPES

### GLETSCHERPISTE

Die schwierige der beiden Pisten oben auf dem Gemsstock. Eine Herausforderung – aber eine, die sich lohnt.  
The more difficult one of the two slopes on top of the Gemsstock. A challenge – but worthwhile.

FAVOURITE BAR

### BIER IM PINTE PUB

Der einzige Club im Dorf. Oben trinkt man, unten tanzt man. Jede Nacht ein Fest!  
The only club in the village. Upstairs you drink, downstairs you dance. A party every night!



## Martin Kaiser



FAVOURITE RESTAURANT

### GADÄBAR

Der gemütlichste Ort im Skigebiet: ein alter Stall am Gemsstock, umfunktioniert zu einer Beiz. Gutes Essen, gute Drinks, gute Leute.  
The cosiest place in the ski area: an old stable on the Gemsstock, converted into a pub. Good food, good drinks, good people.

FAVOURITE SLOPES

### GEMSSTOCK-TALABFAHRT

Von fast 3'000 m ü. Meer bis zur Talstation auf knapp 1'500 m ü. Meer – in schneereichen Wintern ein einzigartiges Erlebnis.  
From almost 3,000 metres above sea level to the valley station at almost 1,500 metres above sea level – a unique experience in snowy winters.

FAVOURITE BAR

### KAFI ZWÄTSCHGÄ IM ADLER

Mitten im Dorf, die Kultbeiz von Andermatt: Hier wird die Nacht auch mal zum Tag. Zu essen gibt's wenig, zu trinken dafür umso mehr.  
This is the cult pub in Andermatt's village centre. You can stay all night. Not much to eat here, but they make up for it in drink.

## Livia Wyss



FAVOURITE RESTAURANT

### POMMES IM MILEZ

Im Bergrestaurant Milez auf der Bündner Seite lässt es sich bei toller Aussicht perfekt entspannen.  
In the Milez mountain restaurant on the Grisons side, you can relax with a great view.

FAVOURITE SLOPES

### URSERA & ALPSU

Mit der Oberalp- oder der Calmut-Sesselbahn auf 2'300 m ü. Meer, dann auf einer zuerst steilen, aber immer breiten Piste runter zum Oberalppass – genial!  
Take the Oberalp or Calmut chairlift up to 2,300 metres above sea level, then down a slope that starts steeply but is wide all the way down to the Oberalppass – wonderful!

FAVOURITE BAR

### CÜPLI IN DER NÄTSCHENARENA

Tolle Aussicht, viel Sonne: Das Bergrestaurant bei der Mittelstation des Gütsch-Express ist immer einen Halt wert.  
Great view, lots of sun. The restaurant at the midpoint stop of the Gütsch Express is always worth a look-in.



# 18 TRUE ANDERMATT INSIDER TIPS

## Kevin Levy



FAVOURITE RESTAURANT

### MATTI-BURGER IM MATTI

Vielseitige Speisekarte, tolle Spielplätze: Das Restaurant Matti bei der Mittelstation des Gütsch-Express ist ein Familienparadies.  
With a versatile menu and great playgrounds, the Matti restaurant at the midpoint stop of the Gütsch Express is a family paradise.

FAVOURITE SLOPES

### LOCHBARACKE

Breit, lang – und leicht coupiert: Die Lochbaracke ist die perfekte Piste für ausgedehntes Carven.  
Wide, long – and slightly hilly. The Lochbaracke is the perfect slope for lengthy carving.

FAVOURITE BAR

### APRÈS-SKI IN DER HIMALAYA BAR

Bequeme Sofas, atemberaubende Kulisse, feine Kaffees: Hier lässt sich der Skitag ausklingen.  
Comfortable sofas, breathtaking scenery and fine coffees. It's a great way to end a day of skiing.

## Lisi Baumann



FAVOURITE RESTAURANT

### SPORTSBAR

Hier finden alle etwas, sommers wie winters: die Sportsbar beim Bahnhof bietet eine grosse Auswahl zu guten Preisen.  
Everyone will find something here, both in summer and winter: the Sportsbar at the station offers a wide selection at good prices.

FAVOURITE SLOPES

### SONNENPISTE

Wunderschöne, mittelschwere Abfahrt über den St.-Anna-Gletscher vom Gemsstock zur Mittelstation.  
Stunning, moderately difficult descent over the St. Anna Glacier from the Gemsstock to the midpoint stop.

FAVOURITE BAR

### KAFI BAILEYS IM RONDODROM

Die Bar mit der 360°-Aussicht: Am Rondodrom bei der Gemsstock-Mittelstation führt kein Weg vorbei.  
The bar with a 360° view. Rondodrom at the midpoint stop on Gemsstock is not to be missed.



## Kai Nager



FAVOURITE RESTAURANT

### PIZZA IM SPYCHER

Hier essen die Locals, aber auch Auswärtige werden mit offenen Armen empfangen. Mitten im Dorf, nicht zu verfehlen.  
Locals eat here, but visitors are also welcomed with open arms. It's right in the village centre, you can't miss it.

FAVOURITE SLOPES

### LUTERSEE

Wer lieber Ski fährt, als Schlange zu stehen, ist hier richtig: Beim Lutersee-Lift im Gemsstock-Gebiet hat's selten viele Leute.  
If you prefer skiing to standing in line, this is the place to be. The Lutersee lift in Gemsstock is rarely crowded.

FAVOURITE BAR

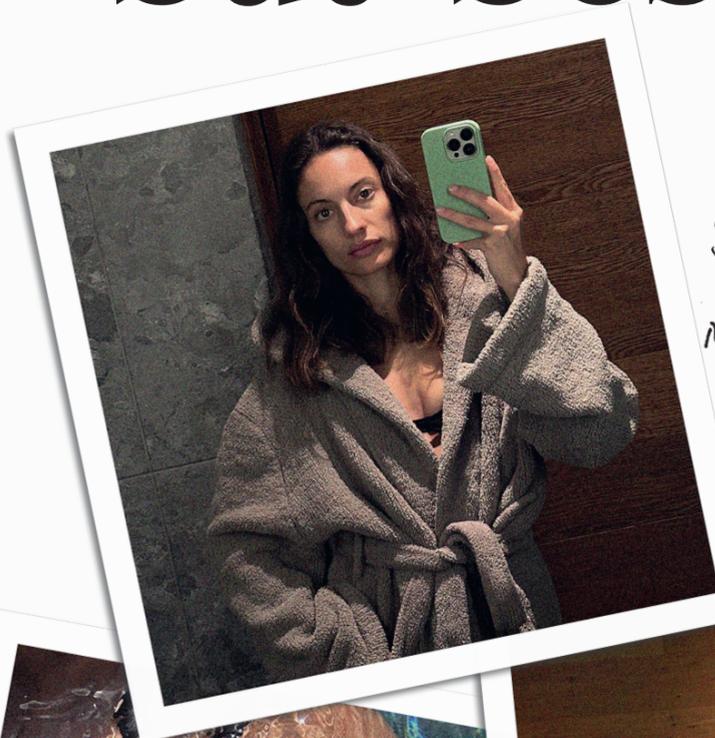
### BIER IM SPYCHER

Hier gibt's alles an einem Ort: nicht nur Pizza (und Pasta), sondern auch „Währschafes“, also Hausmannskost. Und Bier. Gutes Bier!  
Here you've got it all in one place. Not only pizza (and pasta) but also proper Swiss food, and home cooking. And beer. Good beer!



# Not just wellness, but 'bestness' –

# THE CHEDI ANDERMATT



Say Cheeeeeeese!!  
The best room  
in all of the house.



Eine Nacht im The Chedi Andermatt ist eine Erfahrung der Superlative: „The Spa & Health Club“, die Gastronomie, das Innendesign, alles hier hat Klasse. Eine Reise im Zeichen von Kulinarik, Kur und Kultur – begleitet von Käse, Kunst und Kindheitserinnerungen.

A night at The Chedi Andermatt is an experience of superlatives: The Spa & Health Club, gastronomy and interior design are all in a class of their own. A journey of culinary delights, treatments and culture – accompanied by cheese, art and childhood memories.

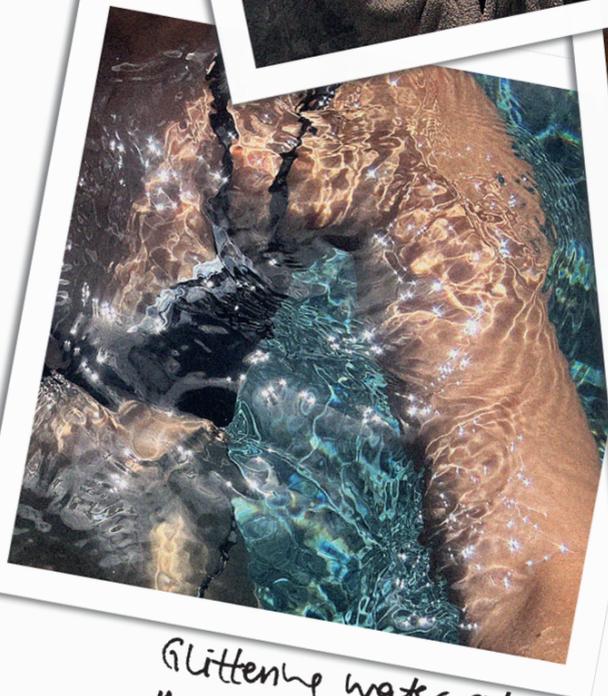
WORDS AND IMAGES BY  
CHARLOTTE FISCHLI

Check-in, The Chedi Andermatt. Während die Morgensonne das langsam erwachende Andermatt wärmt, werde ich drinnen freundlich mit einer Eispraline begrüßt, der wahrscheinlich besten der Welt. Mein Zimmer beziehe ich so, als käme ich von einer langen Reise heim: Der Koffer landet in einer Ecke, ich auf dem Bett. Es ist so grosszügig wie vieles andere in diesem Haus: der Indoor-Pool (35 m lang), der Käseturm (5 m hoch) oder die breiten und hohen Cheminées überall. Gross, aber nicht überladen: Hier, auf 1'500 Metern, werden Superlative gelebt.

Umhüllt vom vielleicht weichsten Bademantel, den ich jemals getragen habe, schlurfe ich in „The Spa & Health Club“. In einem warm möblierten Treatment-Raum erwartet mich eine zweistündige Rundumerneuerung: Ganzkörper-Salzpeeling, Body-Wrap, Facial, Aromatherapie-Massage, ich werde gereinigt und geglättet, gepflegt und genährt. An der Spitze des „Mountain of Tranquility“ angekommen, fühle ich mich leicht, ruhig – und meilenweit entfernt von zuhause. Körper und Geist sind spätestens jetzt in Andermatt angekommen.

Check-in at The Chedi Andermatt. While the morning sun warms the awakening Andermatt, I'm welcomed with probably the best ice praline in the world. I head up to my room as if I've come home from a long journey. Throwing my suitcase into a corner, I stretch out on the bed. It's as spacious here as every other location in the hotel – the indoor pool (35 m long), the cheese tower (5 m high) and the generous fireplaces everywhere. It's roomy, true, but not cluttered. Here, at 1,500 metres above sea level, life is lived in superlatives.

Wrapped in perhaps the softest bathrobe I have ever worn, I stroll into The Spa & Health Club. A two-hour all-round restorative session awaits me in the warm treatment room. This involves a full body salt scrub, body wrap, facial and aromatherapy massage. My body is cleansed and smoothed, nurtured and nourished. Once I have reached the peak of the 'Mountain of Tranquility', as this treatment is called, I feel light, calm – and miles away from home. Now, my body and mind have really arrived in Andermatt.



Glittering water at  
the outdoor pool \*

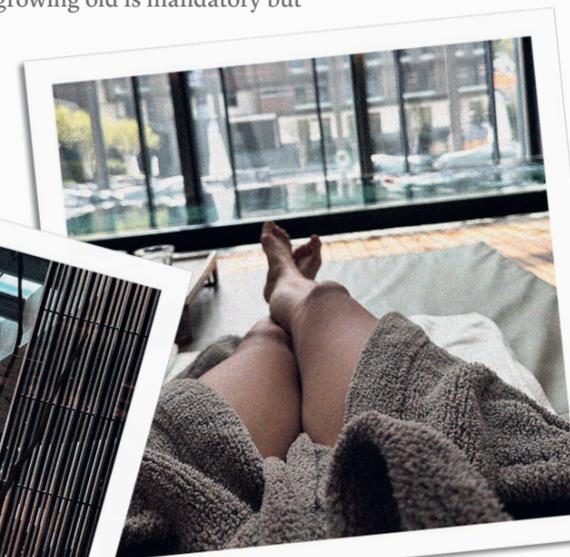
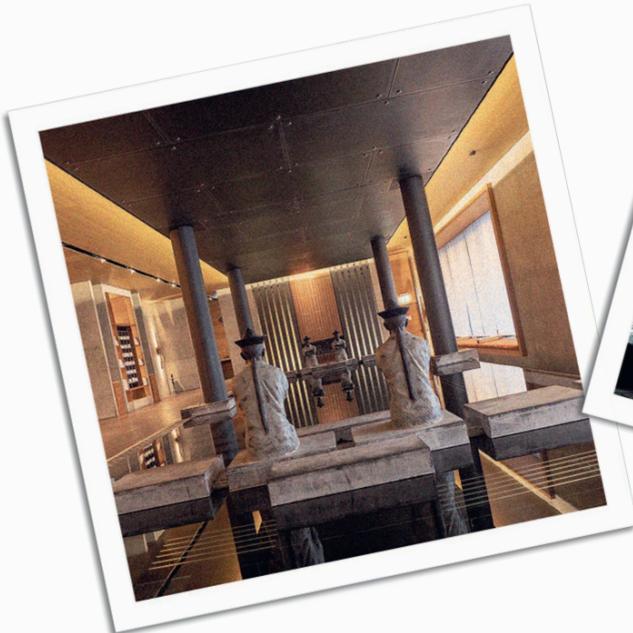


"First Spaceship on Venus"  
by Sylve Fleury – art at  
AS best ♥

Als die Sonne hinter den Bergspitzen verschwunden ist, finde ich mich an der Bar wieder, Zeit für eine Cocktail-Masterclass. Sogleich fühle ich mich in meine Kindheit zurückversetzt: Kellogg's Frosties, Esspapier, „The Floor is Lava“ – das Barkonzept „Kidult Memories“ verknüpft Drinks mit Erinnerungen an früher und sorgt für heitere Unterhaltungen mit dem Team hinter dem Tresen. Wieder einmal werde ich daran erinnert: Älterwerden ist Pflicht, Erwachsenwerden freiwillig.

Während ich mit voll aktivierten Geschmacksknospen den pompösen Gourmetempel The Restaurant betrete, stelle ich fest, dass mein Verstand in der Bar sitzen geblieben ist: Ich überlege mir beim Anblick des gigantischen „Cheese Towers“ – dem coolsten Zimmer des Hauses! –, das Menü gleich mit dem Dessert zu starten. Letzten

When the sun goes down behind the mountain peaks, I go to the bar for a cocktail masterclass. There, I'm transported back to my childhood. With names like 'Kellogg's Frosties' and 'The Floor is Lava' that use ingredients like edible paper, the Kidult Memories bar concept links drinks with memories of the past and guarantees fun conversations with the team behind the bar. Once again, I am reminded that growing old is mandatory but growing up is voluntary.



14.00  
Off to the spa – meaning  
the softest bathrobe ever!



Cocktail tasting at  
the bar 🍸



Can I move M?



## CHARLOTTE FISCHLI



Charlotte Fischli ist Autorin, Beraterin und Content Creator. Sie erzählt Geschichten genauso gerne mit Worten wie mit Bildern. Ihre Neuentdeckungen und Reisetipps aus Zürich, Paris und der Welt teilt sie regelmässig auf ihrem Instagram-Profil @charlotte\_antonia sowie in ihrem Newsletter „be my guest“.

Charlotte Fischli is a writer, consultant and content creator. She likes to tell stories with words as well as with pictures. She regularly shares her discoveries and travel tips from Zurich, Paris and the world on her Instagram profile @charlotte\_antonia and in her newsletter 'be my guest'.

Now that my taste buds have been fully activated, I explore the gourmet temple of The Restaurant while I find that my mind is still back at the bar because I'm considering starting dinner with dessert. It must be the sight of the gigantic Cheese Tower – the coolest room in the hotel! In the end, my reason wins over and I start with the house speciality dim sum, followed by sea bream and a refreshing dessert of rhubarb, vanilla

and white wine. A gourmet treat!  
Overnight, the elegant restaurant transforms into a breakfast oasis that requires some hard morning decisions. In the various open kitchens, you can choose between national and international, sweet and savoury, fruity and nutritious. I make what must be the only right decision – to try as much as possible. I eat my fill until it's time to check out – bye-bye, The Chedi Andermatt.  
As I walk to the front desk, my eyes wander over the many contemporary works of art that adorn the corridors: Pamela Rosenkranz, Keeichi Tanaami, Sylvie Fleury. I dream of packing one in my suitcase. And of returning as soon as possible.

Endes kommt die Vernunft doch noch zurück – und ich beginne mit der Hausspezialität Dim Sum, gefolgt von einer Seebrasse und einem erfrischenden Dessert aus Rhabarber, Vanille und Weisswein. Ein Hochgenuss!

Über Nacht verwandelt sich das elegante Restaurant in eine Frühstücksoase, die morgendliche Entscheidungsstärke erfordert: In den verschiedenen offenen Küchen wählt man zwischen national und international, süss und salzig, fruchtig und nahrhaft. Ich treffe die in meinen Augen einzige richtige Entscheidung – nämlich so viel zu probieren wie möglich. Und sitze so lange da, bis leider schon der Check-out ruft. Goodbye, The Chedi Andermatt.

Beim Gang zum Front Desk schweift mein Blick über die vielen zeitgenössischen Kunstwerke, die die Gänge zieren: Pamela Rosenkranz, Keiichi Tanaami, Sylvie Fleury. Ich träume kurz davon, eines in meinen Koffer zu packen. Und so bald wie möglich zurückzukehren.

## THE SPA & HEALTH CLUB – ERHOLUNG PUR

Auf 2400 Quadratmetern werden Gäste im The Spa & Health Club verwöhnt: Ein grosszügiger Hydrotherapie-Bereich mit Saunen und Dampfbädern, eine tibetanische Relaxation-Lounge, ein imposanter Indoor-Pool und ein Aussenbecken mit fantastischem Blick auf das Bergpanorama laden ein, den Alltag zu vergessen.

Reservierungen und weitere Informationen unter +41 41 888 74 55 oder per E-Mail an [spa@chediandermatt.com](mailto:spa@chediandermatt.com).

In a space of 2,400 square metres, guests are pampered at The Spa & Health Club: a spacious hydrotherapy area with saunas and steam baths, a Tibetan relaxation lounge, an impressive indoor pool and an outdoor pool with fantastic views of the mountain panorama invite you to forget about everyday life.

Reservations and further information at +41 41 888 74 55 or by email at [spa@chediandermatt.com](mailto:spa@chediandermatt.com).

[thechediandermatt.com](http://thechediandermatt.com)

## COCKTAIL MASTERCLASS – MASTERING COCKTAIL MIXING SKILLS

Die Grundlagen und Feinheiten der professionellen Bar-kunst lernen? Im The Chedi Andermatt erhalten Teilnehmende der Cocktail Masterclass einen Einblick in die Zubereitung und Präsentation von erstklassigen Drinks. Dabei hat der Kurs bei den hauseigenen Expertinnen und Experten – wie die Menükarte selbst – jede Saison ein spezifisches Thema, worauf die exklusiven Cocktail-Rezepturen basieren. Die Masterclass richtet sich an alle Interessierten, unabhängig ihres Vorwissens.

Sie können unter +41 41 888 74 66 oder per E-Mail an [dining@chediandermatt.com](mailto:dining@chediandermatt.com) gebucht werden.

Interested in learning the basics and intricacies of professional bartending? At The Chedi Andermatt, participants of the Cocktail Masterclass gain insight into the preparation and presentation of first-class drinks. Each season, the course has a specific theme among the in-house experts – like the menu itself – on which the exclusive cocktail recipes are based. The masterclass is aimed at all interested parties, regardless of their previous knowledge.

Reservations and further information at +41 41 888 74 66 or by email at [dining@chediandermatt.com](mailto:dining@chediandermatt.com).

[thechediandermatt.com](http://thechediandermatt.com)

# NACHWUCHSSPORT IM URSERNTAL

Gianna Degonda, Eleni Schmid und Lui Simmen unterscheiden sich in vielen Dingen, drei Gemeinsamkeiten aber haben sie: Sie sind Kinder. Sie machen Sport. Und sie stammen alle aus dem Urserntal.

Das Urserntal mit den Gemeinden Andermatt, Hospental und Realp ist für sie der Ausgangspunkt von allem, was mit Sport zu tun hat: Hier hat's Langlaufloipen, Skipisten, Mountainbiketrails, Lauf- und Wanderwege. Auf dem grossen Parkplatz beim Bahnhof von Andermatt wird immer im Winter sogar ein Eisfeld aufgebaut. Im Hotel Radisson Blu Reussen gibt es ein öffentlich zugängliches 25-Meter-Hallenbad und im Sommer 2024 wurde eine Halle für Squash, Tischtennis, Bouldern und andere Indoorsportarten eröffnet (siehe Box). Ja, das Urserntal ist für Gianna, Eleni und Lui Ausgangspunkt von allem – aber es ist nicht unbedingt Endpunkt. Vom Urserntal aus

**Lui ist vierzehn und Fan des HC Davos, wo er sich übrigens eine Zukunft als Profispieler wünscht.**

**Lui is fourteen and a fan of HC Davos, where he also envisions a future as a professional player.**

sind sie zum Sporttreiben schnell auch an ganz verschiedenen anderen Orten: in der Innerschweiz, im Wallis und im Tessin.

Gianna trainiert zweimal pro Woche beim EHC Seewen unten in Schwyz, etwa 50 Autominuten von Andermatt entfernt. Sie ist Verteidigerin, auf sie können ihre Teamkolleginnen zählen.

Eleni ist Mitglied des Skiclubs Gotthard Andermatt, sie liebt die Loipen in Andermatt und Realp, aber ab und zu trainiert sie auch auf der anderen Seite des Furkaspases, im Goms. Ist mit dem Zug ja auch nur etwas mehr als eine halbe Stunde. Für die Wettkämpfe reist sie regelmässig in der Zentralschweiz herum. Ihr Vorbild ist Jessie Diggins, die erfolgreichste Amerikanerin

**Gianna ist elf und hat einen grossen Traum: Sie möchte mal für die HCAP Girls spielen, das Frauenteam des Hockeyclubs Ambri-Piotta.**

**Gianna is eleven and has big dreams. One day she wants to play for the HCAP Girls, the women's team of the Ambri-Piotta ice hockey club.**

in der Geschichte des Langlaufsports. Aber nicht deswegen ist Eleni Fan von ihr, sondern weil Diggins, wie Eleni sagt, immer ein Lächeln auf den Lippen hat.

Und Lui – auch er spielt Eishockey. Er geht in Schwyz zur Schule und absolviert dort seine Morgentrainings. Aber am Abend und an den Wochenenden verlässt er das Urserntal für seinen Sport regelmässig auch noch in die andere Richtung: Er hat nämlich die Aufnahme in das U15-Elite-Team des HC Ambri-Piotta geschafft, worauf er wahnsinnig stolz ist.

**Eleni ist siebzehn, trainiert fünf bis sechs Tage die Woche und nimmt fürs Leben gern an Langlauf- und Laufwettkämpfen teil. Olympiagold aber ist nicht ihr Ziel.**

**Eleni is seventeen, trains every day, and loves participating in cross-country and running competitions. However, Olympic gold is not her goal.**



# YOUNG SPORTING TALENT IN THE URSERN VALLEY

Gianna Degonda, Eleni Schmid and Lui Simmen differ in many ways, but they share three commonalities: they are children, they do sports, and they all come from the Ursern Valley. The Ursern Valley, with the municipalities of Andermatt, Hospental, and Realp, is the starting point for all their sports activities. Here, you'll find cross-country ski trails, ski slopes, mountain bike trails, running and hiking paths. In winter, an ice rink is set up on the large parking lot at the Andermatt train station. The Radisson Blu Hotel Reussen has a publicly accessible 25-meter indoor pool, and in the summer of 2024, a hall for squash, table tennis, bouldering, and other indoor sports was opened (see box).

Yes, the Ursern Valley is the starting point for everything for Gianna, Eleni, and Lui – but it is not necessarily the endpoint. From the Ursern Valley, they can quickly reach many other places for sports: in Central Switzerland, in Valais, and in Ticino.

Gianna trains twice a week with EHC Seewen in Schwyz, about a 50-minute drive from Andermatt. She is a defender, and her teammates can always count on her.

Eleni is a member of the Gotthard Andermatt Ski Club. She loves the trails in Andermatt and Realp, but occasionally trains on the other side of the Furka Pass, in Goms. It's just over half an hour by train. For competitions, she travels all over Central Switzerland. Her role model is Jessie Diggins, the

most successful American in cross-country skiing history. But Eleni is a fan of Diggins not just because of her achievements, but because, as Eleni says, Diggins always has a smile on her face.

And Lui – he also plays hockey at EHC Seewen, like Gianna. He attends school in Schwyz and trains there four times a week. But for his sport, he regularly leaves the Ursern Valley in the other direction as well: whenever he has the chance, he attends training sessions with the youth teams of HC Ambri-Piotta.

## SPORTANGEBOTE IN ANDERMATT – AUCH BEI SCHLECHTEM WETTER

### SCHWIMMEN GEHT IMMER



Das Radisson Blu Reussen bietet einen 25-Meter-Pool mit atemberaubender Aussicht auf die Berglandschaft des Urserntals sowie ein separates Kinderbecken. Ein modernes und lichtdurchflutetes Wellnesscenter mit zwei Saunas, einem Dampfbad und 13 Behandlungsräumen sowie ein abwechslungsreicher Fitnessbereich sorgen für erholsame Stunden, auch für Nicht-Hotelgäste.

**ÖFFNUNGSZEITEN:**  
Täglich 10.00 – 20.00.

Swimming is always a great idea: The Radisson Blu Reussen offers a 25-meter pool with a breathtaking view of the mountain landscape of the Ursern Valley, as well as a separate children's pool. A modern and light-filled wellness center with two saunas, a steam bath, and 13 treatment rooms, along with a diverse fitness area, ensures relaxing hours, even for non-hotel guests.

**OPENING HOURS:**  
Daily from 10.00 AM to 8.00 PM

### EIN EIFELD FÜR ALLE



Elegantes Gleiten oder sportlicher Einsatz – ein paar Stunden auf dem Eisfeld Andermatt sind stets eine coole Abwechslung zum Wintervergnügen auf der Piste. Auch diesen Winter lädt das Eis zum Pirouetten-Training, zum Wetteifern beim Eisstockschiesen oder zu schweisstreibenden Hockey-Matches ein. Schlittschuhe sowie weitere Ausrüstung können vor Ort gemietet werden. Und für die Jüngsten gibt es lustige Stehhilfen, damit auch niemand auf die Nase fällt.

**MEHR INFORMATIONEN UNTER:**  
ander matt.swiss

Elegant gliding or sporty effort – a few hours on the expanded ice rink in Andermatt always provide a cool alternative to winter fun on the slopes. This winter, the ice invites you to practice your pirouettes, compete in curling, or engage in sweat-inducing hockey matches. Skates and other equipment can be rented on site. For the little ones, there are fun support aids to ensure no one takes a tumble.

**FOR MORE INFORMATION, VISIT:**  
ander matt.swiss

### SPORT GEHT AUCH DRINNEN



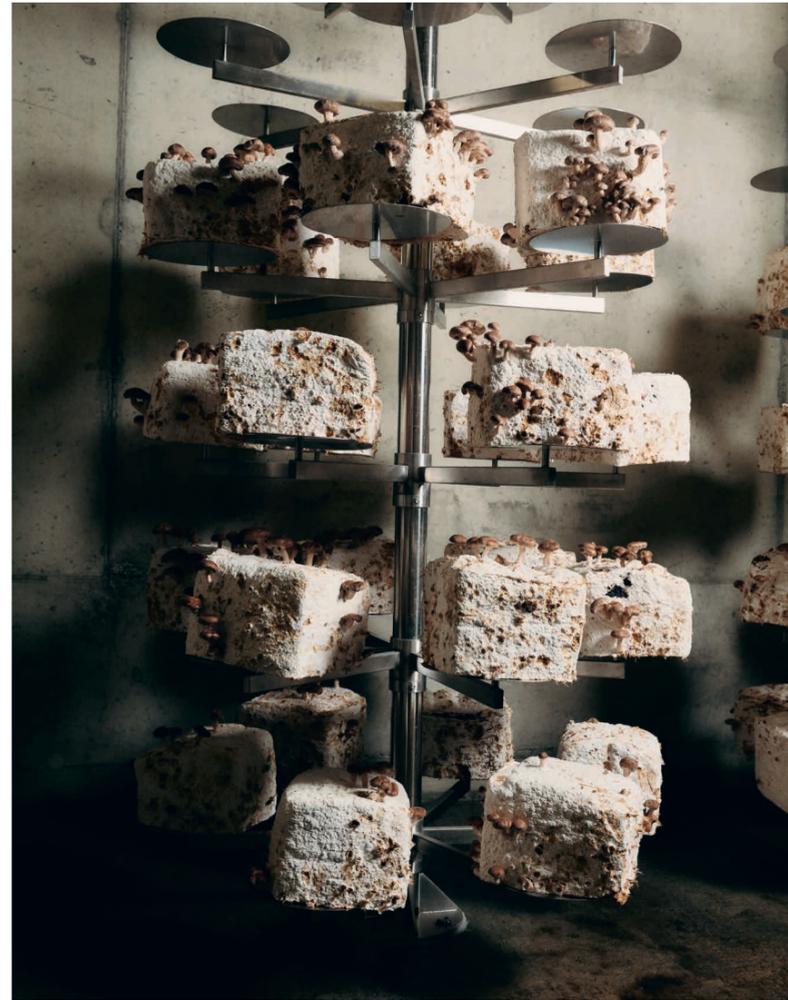
Unser 63m<sup>2</sup> grosser Boulderraum im Indoor-Sportstudio bietet spannende Herausforderungen für Kletterinnen und Kletterer aller Schwierigkeitsgrade. Da nur eine minimale Ausrüstung benötigt wird, ist dies der perfekte Einstieg in die Welt des Kletterns. Ausgestattet mit Schuhen und Chalk vor Ort, hat es alles, was man braucht, um jede Route zu bezwingen. Und: Im neuen Indoor-Sportstudio lässt sich weiter auch Squash oder Tischtennis spielen.

**SLOTS RESERVIEREN UNTER:**  
ander matt-sports.ch

Sports can be enjoyed indoors as well: Our 63m<sup>2</sup> bouldering room at the Indoor Sport Studio offers exciting challenges for climbers of all skill levels. Requiring only minimal equipment, it's the perfect entry into the world of climbing. Equipped with shoes and chalk on site, there is everything needed to conquer any route. Additionally, at the new Indoor Sport Studio, sport enthusiasts can also enjoy playing squash or table tennis.

**RESERVE SLOTS AT:**  
ander matt-sports.ch

## Gutes vom Gotthard



Beim Eingang vor dieser riesigen Felswand, ganz unauffällig und etwas versteckt nach einem kurzen Fussweg durch ein Waldstück, weist noch rein gar nichts darauf hin, dass wir es bald mit hochwertigen Edelpilzen, mit Delikatessen zu tun haben werden. Eher wie in einer Videospieldwelt sieht es hier aus, das Hauptquartier eines Bösewichts in einem alten James-Bond-Film vielleicht.

Tatsächlich hat die Geschichte der Aushöhlung des Gotthards bisweilen etwas Surreales, Filmreifes. Wohl alle kennen die aufwändig gebauten Schweizer Bahn- und Strassentunnels, die Europa durch die Alpen verbinden – mit 57 Kilometern geht der längste Eisenbahntunnel der Welt durch den Gotthard. Und da sind natürlich die ab 1940 errichteten Bunker und Befestigungswerke, womit sich die Schweiz während des Zweiten Weltkriegs ins sogenannte „nationale Réduit“ zurückzog. Geheimgänge, aufgemalte Felsattrappen, versteckte Fabriken, unterirdische Krankenstationen: Die Bunker des weitverzweigten Festungssystems blieben aus Angst vor einem Atomkrieg während des Kalten Kriegs noch bis in die Achtzigerjahre in Betrieb. Und dann kommen noch die

Stollen und Höhlen aus ziviler Nutzung hinzu: Bergbau, Eisenbahnschotter, Käselagerung. Mit all den Aushebungen und Löchern erinnert der Gotthard an das, was im Ausland gerne als „Schweizer Käse“ bezeichnet wird (und eigentlich nur die Sorte „Emmentaler“ meint). Heute stellt sich die Frage: Was tun mit so viel Raum unter Berg?

Es ist kühl und feucht und riecht etwas streng, inmitten der Felswände gehen wir eine metallene Treppe hoch, hohe Betonwände und lange Gänge, Rohre an der Decke, überall stehen meterlange Regale, dazwischen Schiebetüren. Es sind ideale Bedingungen für die Shiitake, die heute hier wachsen: Konstante Temperaturen von 14–15 Grad, eine Luftfeuchtigkeit von 90 Prozent. Die Substrate, auf denen die Pilze gezüchtet werden, bestehen aus Stroh, Sägemehl und Pilzbrut und lassen deren volles Aroma entfalten. Der grosse Vorteil: Unter Tag ist immer Saison, Ernte täglich.

Schotter für den Eisenbahnbau wurde in diesem Bergstollen zwischenzeitlich abgebaut, dann wurde Käse gelagert und später kam Alex Lussi, gelernter Flugzeugmechaniker, auf die Idee mit der Pilzzucht. Der heutige Geschäftsfüh-

rer und Inhaber der Gotthard-Bio-Pilze AG lernte sein Handwerk in Holland und ist von den Vorteilen überzeugt, die gezüchtete Pilze gegenüber wilden haben, gibt es unter diesen Bedingungen doch keine Schädlinge und lassen sich die Idealbedingungen für Pilze perfekt nachbauen. Zehn Mitarbeitende beschäftigt seine Firma heute.

Mehrere Wochen dauert es, bis die Zuchtpilze geerntet werden können, doch laufen die verschiedenen Wachstumsschritte immer parallel ab, Platz ist genug. Die vorbereiteten Sporen wachsen schnell, bereits nach wenigen Tagen sind die Fruchtkörper sichtbar, die Pilze gedeihen bei naturnahem Licht prächtig, ständig wird von aussen Frischluft zugeführt. Mittlerweile werden zwei Drittel aller in der Schweiz verspeisten Edelpilze im eigenen Land produziert, Tendenz steigend. Und auch wenn nicht alle möglichen Pilzarten gezüchtet werden können, weil manche nur im Wald wachsen, gäbe es im Gotthard bestimmt noch genügend Bunkeranlagen, um halb Europa mit Edelpilzen zu versorgen.

# Edelpilze

In den Höhlen des Gotthards wachsen heute Edelpilze: 120 Tonnen Austernpilze und Shiitake werden jährlich alleine in Erstfeld (Uri), Stansstad und Oberdorf (Nidwalden) produziert, bio und mit rein natürlichen Ressourcen. Die Gotthard-Bio-Pilze AG ist Schweizer Pionierin in der Umnutzung von Höhlen, Bunkern und Stollen – und ihre Standorte sind definitiv ein Besuch wert.

Nowadays, the underground tunnels of the Gotthard are fertile ground for the finest mushrooms. Every year, 120 tonnes of organic oyster mushrooms and shiitake are produced in Erstfeld (Uri), Stansstad and Oberdorf (both in Nidwalden) alone using entirely natural resources. Gotthard-Bio-Pilze AG is a pioneering Swiss company for the conversion of caves, bunkers and tunnels for business purposes, and its sites are well worth a visit.



After a short stroll through the forest, the entrance, set in a huge rock face, is unobtrusive and fairly hidden, with no indication that we will soon be looking at the finest quality, gourmet mushrooms. Inside, it looks more like the set of a video game, or a villain's headquarters in an old James Bond movie.

The story of how the Gotthard mountain was hollowed out sometimes has the makings of a science-fiction film. As you might know, elaborately built Swiss railway and road tunnels connect Europe through the Alps. And at 57 kilometres, the Gotthard is the longest railway tunnel in the world. There are bunkers and fortifications too, built from 1940 onwards when Switzerland retreated during the Second World War, a defensive strategy known as the 'national redoubt'. Secret doors, painted dummy rocks, hidden factories and underground infirmaries were all housed here, and the bunkers of this huge fortification system remained in operation until the 1980s for fear of a nuclear attack during the Cold War. Some tunnels and caves were mined for railway track ballast and cheese was stored here. With all its excavations and holes, the Gotthard is reminiscent of Swiss cheese (more precisely, Emmental). And today, people are asking what should happen to all this space inside the mountain.

The interior is cool and humid and there's a slightly acrid fragrance as we walk through the centre of the rock up a metal staircase, and along corridors with high concrete walls. Pipes line the ceilings everywhere and there are metre-long shelves with sliding doors in between. The constant temperature of 14 to 15 degrees and 90 per cent air humidity are ideal for shiitake farming. Substrates consisting of straw, sawdust and mushroom spawn are used, which lets the mushroom's full aroma unfold. One huge advantage to growing mushrooms underground is that the season never ends and shiitakes can be harvested daily.

For a while, gravel for railway construction was mined in this tunnel. Later, cheese was stored here and finally, Alex Lussi, a trained aircraft mechanic, came up with the idea of cultivating mushrooms. The CEO and owner of Gotthard-Bio-Pilze AG learnt his trade in the Netherlands and is convinced of the advantages that cultivated mushrooms have over wild mushrooms: there are no pests to contend with and ideal conditions can be perfectly reproduced. His company now employs ten people.

It takes several weeks before cultivated mushrooms can be harvested, but different steps always take place in parallel, and there is plenty of space. The

prepared spores grow quickly, the fruiting bodies are visible after just a few days, the mushrooms thrive in near natural light, while fresh air is constantly supplied from the outside. Nowadays, two-thirds of all mushrooms eaten in Switzerland are produced here, and the trend is rising. And even if it's not possible to grow every mushroom species here because some require forest conditions, there are certainly enough bunkers in the Gotthard to supply half of Europe with premium produce.

## REZEPT PILZLASAGNE

**Zutaten:**  
300 g Champignons, Austernpilze, Kräuterseitlinge und Shiitake  
3 EL Öl / 1 TL Salz  
20 g getrocknete Pilze  
2 getrocknete Chilis  
500 ml heisse Brühe  
1 Zwiebel / 2 Knoblauchzehen  
1 Karotte  
2 Dosen Tomaten  
2 EL Tomatenmark  
800 ml Wasser  
100 g Sahne / 200 g Käse  
Kräuter nach Wahl  
Lasagneblätter

**Anleitung:**  
Ofen auf 230° C (Umluft) vorheizen.

Pilze fein hacken, mit Öl und Salz mischen, auf einem Backblech verteilen, 30 Minuten rösten. Beiseitestellen. Getrocknete Pilze und Chilis 30 Minuten in heisser Brühe einweichen. Flüssigkeit abgessen, Pilze und Chilis hacken. Brühe beiseitestellen.

Zwiebel, Knoblauch und Karotte hacken, in Öl bei mittlerer Hitze 8 Minuten anschwitzen. Tomaten und Tomatenmark hinzufügen, 7 Minuten kochen. Eingeweichte Pilze, Chilis und geröstete Pilze hinzufügen, 9 Minuten garen. Brühe und Wasser hinzufügen, 25 Minuten köcheln lassen. 100 g Sahne einrühren, 2 Minuten kochen, vom Herd nehmen.

Käse und Kräuter mischen. In einer Form abwechselnd Sauce, Käse und Lasagneblätter schichten. Mit Sauce und Käse abschliessen. Mit 1 EL Sahne und 1 EL Öl beträufeln, 15 Minuten mit Folie backen. Folie entfernen, bei 220° C weitere 12 Minuten backen, dann 2 Minuten grillen. Vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen, mit restlicher Sahne, Öl und Petersilie garnieren.

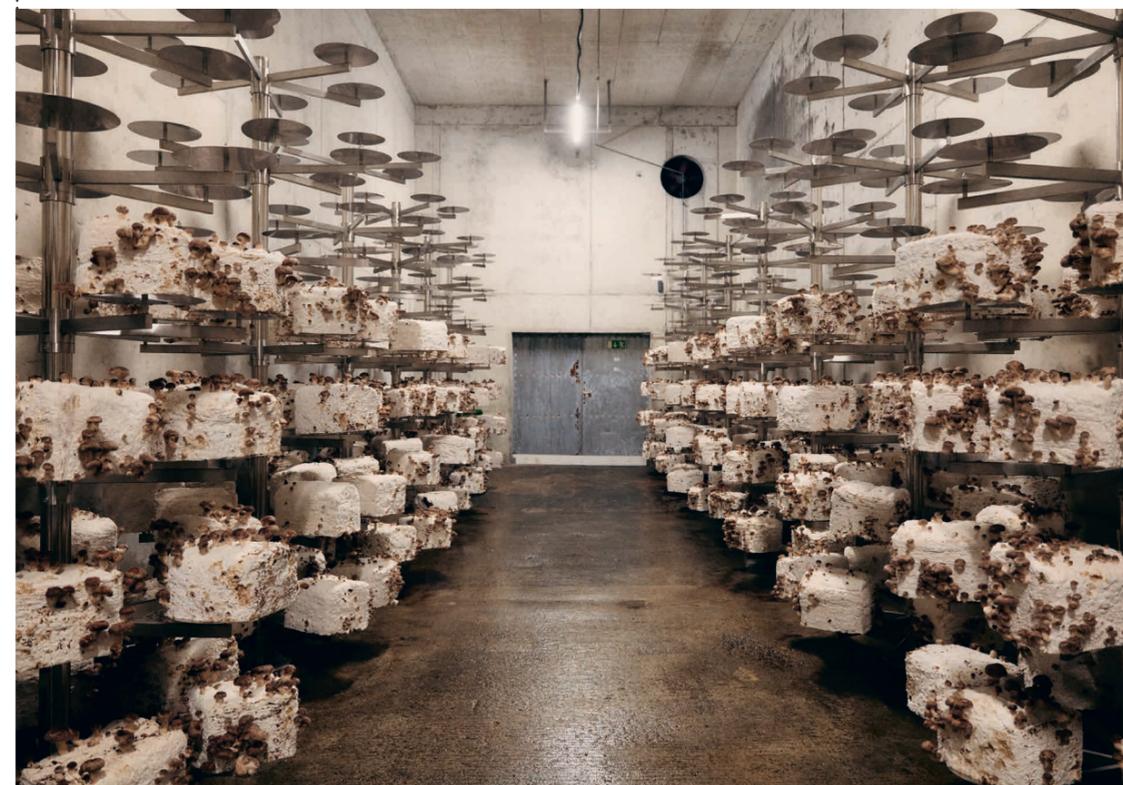
**Ingredients:**  
300 g button mushrooms, oyster mushrooms, king trumpet mushrooms and shiitake  
3 tbsp oil / 1 tsp salt  
20 g dried mushrooms  
2 dried chillies  
500 ml hot broth  
1 onion / 2 garlic cloves  
1 carrot  
2 tins tomatoes  
2 tbsp tomato purée  
800 ml water  
100 g cream / 200 g cheese  
Herbs of choice  
Lasagna sheets

**Method:**  
Preheat oven to 230° C (fan).

Finely chop the mushrooms, mix with oil and salt, spread over a baking tray and roast for 30 minutes. Set aside. Soak the dried mushrooms and chillies in hot broth for 30 minutes. Drain the liquid, chop the mushrooms and chillies. Set the broth aside.

Chop the onion, garlic and carrot, sauté in oil over a medium heat for eight minutes. Add the tomatoes and tomato purée, and cook for seven minutes. Add the soaked mushrooms, chillies and roasted mushrooms, and cook for nine minutes. Add the broth and water and simmer for 25 minutes. Stir in 100 g of cream, cook for two minutes and then remove from the heat.

Mix the cheese and herbs. Layer the sauce, cheese and lasagne sheets alternately in an oven dish. Finish with a layer of sauce and cheese. Drizzle with 1 tablespoon of cream and 1 tablespoon of oil, then bake for 15 minutes covered in foil. Remove the foil, bake at 220° C for another 12 minutes, then grill for two minutes. Allow to cool for five minutes before serving, and garnish with the remaining cream, oil and parsley.



## UMNUTZUNG GOTTHARDFESTUNG

Die ehemalige Alpenfestung wird heute für Unternehmungen aller Art genutzt. Auf dem Hoheitsgebiet des Kantons Uri sind mehrere wirtschaftliche Aktivitäten in den unterirdischen Anlagen bekannt, vor allem im Blockchain-Bereich und der Datensicherung. Hervorzuheben sind die Museen im Tessin, neben dem Forte Aiolo insbesondere die Festung Sasso – beide Museen sind nur im Sommer und im Herbst geöffnet.

The former Alpine fortress is used today for all kinds of activities. In the canton of Uri, several businesses are run out of the underground facilities, particularly in the blockchain and data backup sectors. The museums in Ticino deserve a special mention, especially the Sasso Fortress and the Forte Aiolo museum, which is only open in summer and autumn.



## GOTTHARD BIO PILZE

Wer selbst sehen will, wie die Pilze im Bergstollen ganz in der Nähe von Uri wachsen, oder beim Direktverkauf in Oberhofen, Nidwalden, Pilze ab Hof erwerben will, meldet sich am besten bei der Familie Lussi auf der Website oder bucht direkt eine Führung online.

If you want to see for yourself how the mushrooms grow in the mining tunnel near Uri, or if you want to buy Nidwalden mushrooms directly from the farm in Oberdorf, it's best to contact the Lussi family via their website or to book a guided tour online.

## FESTUNG SASSO SANGOTTARDO

Die grösste öffentlich zugängliche Festungsanlage der Schweiz ist ein Muss für alle, die sich für den Mythos Gotthard, das Réduit und die geistige Landesverteidigung interessieren. Zu den Höhepunkten zählt neben den militärischen Überbleibseln, der Panoramaterrasse und der Kristallkaverne die Metro del Sasso, die Ausstellungen zum Kalten Krieg und General Guisan und die Gotthardreisen von Goethe.

The largest publicly accessible fortress in Switzerland is a must-see for anyone interested in the myth of Gotthard, the national redoubt and the country's spirit towards defence. In addition to its military vestiges, panoramic terrace and crystal cavern, highlights include the Metro del Sasso, exhibitions about the Cold War and General Guisan and Goethe's trips to the Gotthard.

sasso-sangottardo.ch

gotthardbiopilze.ch

# ANDERMATT EVENTS – HIGHLIGHTS

FR/SA,  
6./7. DEZEMBER  
2024  
**Verve  
Festival**



Das legendäre Andermatt Verve Festival bringt Techno vom Feinsten nach Andermatt, in der dritten Ausgabe und zum ersten Mal über zwei Tage. Geniessen Sie eine einmalige Atmosphäre umgeben von einer beeindruckenden Berglandschaft im Urserntal. Es erwartet Sie ein Line-up von dreissig internationalen und nationalen Top-DJs, die ab Mittag bis in die Nacht für ausgelassene Stimmung und Musik zum Tanzen sorgen.

Line-up-Highlights:  
Kevin de Vries  
Kobosil  
OGUZ  
Clara Cuvé  
Konstantin Sibold

verve-festival.ch

The legendary Verve Festival Andermatt brings techno at its finest to town. This will be its third edition and for the first time, it will take place over two days. Enjoy the distinct ambience in an incredible mountain setting at the Ursern Valley. A line-up of thirty top international and national DJs awaits you, providing an energetic atmosphere and dance music from noon until the early hours.

SA, 14. DEZEMBER 2024  
**Grand Opening  
Furkagasse**



Endlich wird die neue, grosszügige Retailgasse eröffnet, ein neues Zentrum in Andermatt Reuss – und zwar mit einem hochattraktiven Programm voller Kultur, Musik, Show und Gastronomie, pünktlich zum Start der Wintersaison.

The spacious retail street has finally opened, providing Andermatt Reuss with a new hub of culture, music, shows and gastronomy, as well as a highly attractive programme just in time for the start of the winter season.

SA, 14. DEZEMBER 2024  
– SO, 2. MÄRZ 2025  
**Winter  
Wonderland**



Winterzauber für zweieinhalb Monate auf der Piazza Gottardo: ein unvergesslicher Wintermarkt mit chilliger Musik, bestem Food und spritzigen wie auch warmen Getränken, wo die Andermatt Community und Gäste aus aller Welt aufeinandertreffen.

Winter magic comes to Piazza Gottardo for two and a half months, featuring an unforgettable winter market with mellow music, the best food and bubbly, as well as hot drinks. This is where the Andermatt community and visitors from all over the world meet.

DI, 31. DEZEMBER 2024  
**Berg-Silvester**



Zur Jahreswende schalten wir den Berg an: Auf der Seite Nätschen-Gütsch begrüssen unsere Bergbetriebe und Alphütten alle Gäste zum Feiern in einem einzigartigen Umfeld. Ob mit Tourenskis, zu Fuss, auf dem Schlitten oder sogar mit den Langlaufskis über die Oberalpstrasse: Die Bergbahnen sind für unvergessliche Dinner-Events und einen gelungenen Start ins neue Jahr geöffnet.

At the turn of the year, the mountain comes alive! On the Nätschen-Gütsch mountain side, our mountain businesses and Alpine huts welcome guests to celebrate New Year's Eve in a unique setting. Whether you like skiing, hiking, tobogganing or cross-country skiing over the Oberalp Pass, the mountain lifts can be booked for unforgettable dinners and a successful start to the new year.

SA, 18. JANUAR 2025  
**European  
Outdoor Film  
Tour**



Die European Outdoor Film Tour (EOFT) ist das grösste Outdoor-Filmfestival Europas und tourt seit 2001 jährlich im Herbst/Winter mit den besten Outdoor- und Abenteuerfilmen der Saison durch zahlreiche europäische Länder. Mit einem hochkarätigen zwei-stündigen Programm entführt die EOFT die Zuschauerinnen und Zuschauer in Abenteuerwelten und lässt sie gemeinsam mit den Protagonistinnen und Protagonisten an ihre Grenzen gehen – beim Bergsteigen, Klettern, Mountainbiken, Kajaken, Paragliden, Skifahren, Snowboarden und vielem mehr. Nur die verrücktesten Ideen und Abenteuertrips sowie hochkarätige sportliche Action und faszinierende Charaktere schaffen es in die Filmauswahl. Und garantieren so Jahr für Jahr erstklassiges Abenteuer-Entertainment.

The European Outdoor Film Tour (EOFT) is the largest outdoor film festival in Europe and has toured numerous countries every autumn/winter since 2001 with the best outdoor and adventure films of the season. With a top-tier, two-hour programme, the EOFT takes viewers into worlds of adventure and lets them push their limits vicariously with the protagonists – whether mountain or rock climbing, mountain biking, kayaking, paragliding, skiing, snowboarding and much more. Only the craziest ideas and adventures, nail-biting sporting action and fascinating characters make it into the film selection. It's guaranteed first-class adventure entertainment year after year.

SA, 22. MÄRZ 2025  
**King and  
Queen of the  
Mountain**



Der traditionelle Freeride-Event in Andermatt, seit 2001 ein Jahreshighlight: Gemsstock Top to Bottom, auf Skis, Snowboards oder im Telemark-Stil – das Event ist offen für alle, Party und Good Vibes only.

The traditional freeride event in Andermatt has been a highlight of the year since 2001. You can ride the Gemsstock from top to bottom, whether skiing, snowboarding or telemark skiing – open to all, party and good vibes only.

FR/SA, 28./29. MÄRZ  
4./5. APRIL 2025  
**Genuss Film  
Alpen**



In Zusammenarbeit mit Andermatt Swiss Alps findet im März zum zweiten Mal das Genuss Film Alpen statt. Die Andermatt Konzerthalle wird dabei zur Heimat der hohen Genüsse für den Gaumen: Auf einen kulinarischen Kinofilm folgt ein erstklassiges Sternekoch-Dinner, umrahmt werden die Abende von spannenden Talks und Award-Verleihungen.

In cooperation with Andermatt Swiss Alps, the Genuss Film Alpen festival will take place for the second time in March. The Andermatt Concert Hall will be turned into a home of delights for the palate: a culinary film is followed by an award-winning chef's dinner, and the evenings are accompanied by talks and awards ceremonies.

FR, 11. APRIL –  
SO, 13. APRIL 2025  
**High Peak  
Festival**



Das zweitägige High Peak Festival in Andermatt bringt die Hip-Hop-, Reggae- und Crossover-Kultur in die atemberaubende Berglandschaft der Schweizer Alpen, mit genügend Platz für Musik aus anderen Genres. Als das höchstgelegene Hip-Hop-, Reggae- und Crossover-Festival Europas bietet das High Peak eine einzigartige Kulisse für Musikbegeisterte aus der ganzen Welt.

The two-day High Peak Festival in Andermatt brings hip-hop, reggae and crossover culture plus other music genres to the breathtaking mountain landscape of the Swiss Alps. As the highest-altitude hip-hop, reggae, and crossover festival in Europe, High Peak offers a unique backdrop for music lovers from all over the world.

SA, 19. APRIL 2025  
**80s Day**



Season Closing auf dem Gemsstock: Alle Gäste im 80er-Jahre-Look erhalten eine Gratis-Tageskarte, es spielen DJs den ganzen Tag und mit der gemeinsamen Talfahrt beenden wir die Saison und feiern an der Talstation, wo die legendäre Afterparty startet.

As the season closes on the Gemsstock, all guests dressed in a 1980s look will receive a free day pass. DJs play throughout the day and to finish, there'll be a joint descent on the sunny slope followed by the legendary afterparty at the valley station.

WORDS BY CHRISTOF GERTSCH

# SETTING

# THE TONE

## Meet the conductor and artistic director

## Lena-Lisa Wüstendörfer



Wenn Lena-Lisa Wüstendörfer in der Andermatt Konzerthalle den Taktstock hebt, spürt sie den Atem des Publikums in ihrem Rücken. Also sie spürt ihn *wirklich*. Die erste Stuhlreihe ist nur etwas mehr als einen Meter von ihr entfernt, sie hört von dort jedes Kratzen im Bart, jedes Rascheln eines Bonbonpapiers. Ziemlich irritierend, könnte man meinen. Aber nicht für Lena-Lisa Wüstendörfer. Denn genau dafür liebt sie diesen Ort: für die Intimität, die er zulässt, und für das schöne Gefühl, nicht nur mit dem Orchester, sondern ausnahmsweise auch mit dem Publikum zu verschmelzen.

Das Sinfonieorchester Swiss Orchestra, das die Dirigentin Lena-Lisa Wüstendörfer vor sechs Jahren gegründet hat, ist das Residenzorchester der Andermatt Konzerthalle, es spielt aber auch regelmässig in anderen Sälen in der Schweiz: In der Zürcher Tonhalle, der Genfer Victoria Hall oder dem Luzerner KKL. In all diesen Häusern kann theoretisch ein ganzer Konzertabend verstreichen, ohne dass sich Publikum und Orchester je begegnen. Die Bühne ist erhöht, die Zuhörerinnen und Zuhörer sitzen unten im Parkett oder weit oben in den Rängen, und für die Musikerinnen und Musiker gibt es einen abgetrennten Backstagebereich.

In Andermatt benutzen alle den gleichen Eingang, manchmal fährt man gemeinsam Lift, und am Ende, sagt Lena-Lisa Wüstendörfer lachend, treffen sich sowieso alle an der Bar des Radisson Blu Reussen gleich neben der Konzerthalle. Für Wüstendörfer bedeutet diese Distanzlosigkeit nicht Stress, sie betrachtet die Nähe zum Publikum im Gegenteil als Chance, dass einer dieser seltenen Momente entsteht, nach denen sie als Dirigentin strebt. Wie eine Surferin auf der Suche nach der perfekten Welle. Es ist der Moment am Ende eines Konzerts, wenn sie den Taktstock senkt und zwei, drei Sekunden lang nichts passiert, einfach nichts. Das Publikum traut sich nicht zu klatschen, das Orchester legt die Instrumente nicht weg. Man lauscht gebannt, wartet gespannt. Niemand will, dass dieser Moment verstreicht, und alle wünschen sich, dass das Gegenüber sich gerade genau gleich fühlt: beglückt, genährt, beseelt.

Es ist das, was Lena-Lisa Wüstendörfer am Dirigieren so fasziniert: das Zusammenkommen von vierzig, fünfzig oder sechzig Solistinnen und Solisten, ein Miteinander aus Stimmen und Gefühlen,

die „alle in einen gemeinsamen, mitreisenden Strom münden“, wie es in einem Porträt über sie in „Das Magazin“ hiess. Sie liebt die Emotionen, die sich daraus ergeben und die Augenblicke, in denen viele Hundert Menschen im Saal zu einer Gemeinschaft werden.

Wüstendörfer, 41-jährig, ist eine von nur ganz wenigen Frauen in ihrem Beruf, aber das ist lange nicht alles, was sie besonders macht. Neben der Arbeit als



PHOTOGRAPHY Simon Habegger

↑  
Lena-Lisa Wüstendörfer, 41-jährig, ist Dirigentin des Swiss Orchestra und Intendantin von Andermatt Music, dem Konzertveranstalter der Andermatt Konzerthalle. Zusammen mit ihrem Mann und ihrem kleinen Sohn lebt sie in Zürich.

↑  
Lena-Lisa Wüstendörfer, 41, is the conductor of the Swiss Orchestra, artistic director of Andermatt Music and concert programmer of the Andermatt Concert Hall. She lives in Zurich with her husband and their young son.

Dirigentin des Swiss Orchestra, auf die wir gleich zu sprechen kommen, hat sie eine Doktorarbeit in Musikwissenschaften geschrieben, drei CDs aufgenommen und vor drei Jahren auch noch die Intendanz der Andermatt Konzerthalle übernommen. Es ist das einzige ganzjährig bespielbare Konzerthaus im ganzen Alpenraum, ein Auftrag, den Wüstendörfer ernst nimmt: Sie bespielt die Konzerthalle auch *tatsächlich* das ganze Jahr. Drei Programmsäulen hat sie dafür etabliert: Für die „World Stage“ holt sie Stars der Klassikszene nach Andermatt, für die „Local Roots“ bietet sie innovativen Innerschweizer Volksmusikerinnen und Volksmusikern eine Bühne.

Und dann ist da noch die dritte Programmsäule: Das Swiss Orchestra. Es ist Wüstendörfers Herzensprojekt. Denn ihr Sinfonieorchester ist nicht einfach *irgendein* Sinfonieorchester, es ist das Sinfonieorchester, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, einen nationalen Schatz zu bergen, eine Leerstelle in der Musikgeschichte: Schweizer Klassik. Die Schweiz, sagt Wüstendörfer, habe in musikalischer Hinsicht keine eigentliche Erinnerungskultur, weshalb viele Schweizer Klassikkomponisten einfach in Vergessenheit geraten seien. Was auch daran liegt, dass es in der Schweiz keine Königs- und Fürstentümer gab, die miteinander in einen Wettbewerb um den besten Gärtner, den besten Maler oder eben auch den besten Kapellmeister traten, wie es in den umliegenden Ländern einst der Fall war.

Klassische Musik war schon damals eine Frage des Sponsorings, und ein solches gab es in der Schweiz so gut wie nicht. Komponisten klassischer Musik aber gab es durchaus, nur waren sie entweder an Höfen ausserhalb der Schweiz beschäftigt, oder sie waren Lehrer, Musikschulleiter oder Dirigenten und komponierten in der Freizeit.

Und deren vergessene oder verloren geglaubten Werke graben Wüstendörfer und ihr Swiss Orchestra nun eben aus, sie sind so etwas wie die musikalische Landesverteidigung. In Archiven, auf Dachstöcken, in Kellern hat Wüstendörfer schon unbeachtete Partituren von zahlreichen ungehörten Oratorien, Opern und Sinfonien gefunden, sie nennt es das „musikalische Gedächtnis der Schweiz“. Je nachdem, in welchem Zustand sie die Partituren auffindet, ob sie fehlerhaft sind oder nur mit Tinte geschrieben oder eigentlich fixfertig umsetzbar, vergehen von der Entdeckung bis zum Spiel auf der Bühne zwei bis zweieinhalb Jahre.



**Die Dirigentin und Intendantin Lena-Lisa Wüstendörfer liebt die Andermatt Konzerthalle für die Nähe zum Publikum. Und für die Chance, mit ihrem Sinfonieorchester, international renommierten Solisten und lokalen Musikgrössen einzigartige Konzerterlebnisse kreieren zu dürfen.**

**Conductor and artistic director Lena-Lisa Wüstendörfer loves the Andermatt Concert Hall because of how close she stands to the audience. And for the opportunity she has to create unique concert experiences with her symphony orchestra, internationally renowned soloists and local music legends.**



→  
Klein, aber fein: Die Andermatt Konzerthalle ist das einzige ganzjährig beispielbare Konzerthaus im Alpenraum. Das Besondere an diesem Ort ist die Nähe, die er zwischen Publikum und Orchester herstellt, während Konzerten entstehen so zauberhafte Momente der Gemeinsamkeit.

→  
Small yet mighty! It's the only year-round concert venue in the entire Alpine region. The special thing about it is the closeness it creates between the audience and orchestra, leading to magical moments of togetherness during concerts.

über immer und immer wieder dabei zu hören, wie sie Vergangenes in die Gegenwart holen. Und vielleicht sogar für die Zukunft unvergessen machen?

When Lena-Lisa Wüstendörfer lifts her baton in the Andermatt Concert Hall, she can feel the breath of the audience on her back. Yes, she can really feel it. The first row of chairs is little more than a metre away, so she can hear every time a beard is scratched or a sweet paper rustles. You might think she'd find it distracting. But she doesn't. It's exactly why she loves this place – for the intimacy it allows, and the wonderful feeling of becoming one not only with the orchestra, but with the audience too for a change.

The Swiss Orchestra, a symphony group founded six years ago by conductor Lena-Lisa Wüstendörfer, is the resident orchestra of the Andermatt Concert Hall, but it also plays regularly at other venues in Switzerland such as the Zurich Tonhalle, Geneva's Victoria Hall or Lucerne's KKL. An entire concert evening can go by in each of these concert halls without the audience and orchestra ever meeting. The stage is elevated, the listeners sit below it or high up in the stalls, and there's a separate backstage area for the musicians.

In Andermatt, everyone uses the same entrance. Sometimes they all take the lift together, and at the end, says Lena-Lisa Wüstendörfer laughing, everyone meets at the bar of the Radisson

Es ist ein Projekt ohne Ablaufdatum, ein Vorhaben ohne abschbares Ende. Wüstendörfer weiss von Dutzenden Partituren, die sie mit ihrem Orchester noch einspielen möchte, vom Moment, in dem die Musikerinnen und Musiker ihre Notenblätter zum ersten Mal in den Händen halten, bis zur Premiere in der Andermatt Konzerthalle. Stücke zu spielen, die noch kein lebender Mensch live gehört hat, ist eine Herausforderung, aber vor allem auch eine Chance: Es gibt noch keine festgefahrenen Vorstellungen oder vorgefertigten Meinungen, man kann alles neu erkunden, vorurteilsfrei prägen.

Ja, Lena-Lisa Wüstendörfer ist Dirigentin und Intendantin, aber das ist nicht alles. Sie ist vor allem auch: Entdeckerin. Und in Andermatt kann man ihr und dem Swiss Orchestra das ganze Jahr

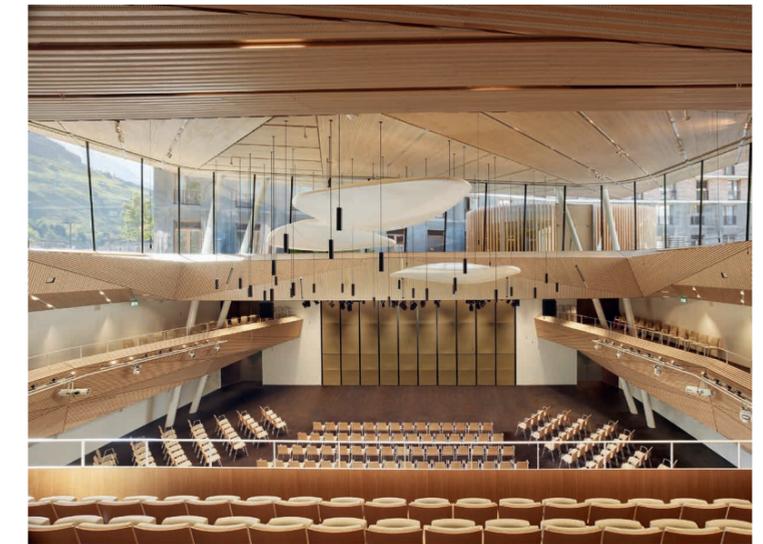
Blu Reussen right next to the Concert Hall. For Wüstendörfer, being so close to the audience members isn't stressful. On the contrary, she sees it as an opportunity for one of those rare moments that she strives for as a conductor to emerge, like a surfer waiting for the perfect wave. It's the moment at the end of a concert when she lowers the baton and nothing happens for two or three seconds, absolutely nothing. The audience doesn't dare clap, the orchestra players don't put their instruments down. Everyone listens, spellbound, anxiously waiting. No one wants this moment to pass, and everyone wants the other person to feel the same as they do – happy and inspired.

This is what fascinates Lena-Lisa Wüstendörfer about conducting: forty to sixty soloists coming together, a comingling of voices and feelings that 'all flow into a common, sweeping stream,' as she put it recently during an interview with *Das Magazin*. She loves the emotions that spring from this, moments when many hundreds of people in the concert hall become a community.

Wüstendörfer, 41, is one of the very few women in her profession – but that's not the only thing that singles her out. As well as conducting the Swiss Orchestra, which we'll come to in a moment, she's written a doctoral thesis on musicology, has recorded three CDs and took over the directorship of the Andermatt Concert Hall three years ago. It's the only year-round concert venue in the entire region, a task that Wüstendörfer takes seriously, organising concerts there all year round. For this, she's developed three programme sections. For the World Stage section, she brings stars of the classical music scene to Andermatt, whereas Local Roots offers a stage to innovative Swiss folk musicians.

The third section is the Swiss Orchestra, a project closest to Wüstendörfer's heart. Because her symphony orchestra is not just any symphony orchestra; with it, she has set herself the task of recovering a national treasure, a void in music history, namely, Swiss classical music. Switzerland, says Wüstendörfer, has no culture of remembrance for its music, which is why many Swiss classical composers have simply fallen into oblivion. This comes down to the fact that there were no royal courts in Switzerland that competed with each other for the best gardener, painter or even Kapellmeister, as was once the case in Switzerland's neighbouring countries.

Classical music was a system of sponsorship, even back then, and in Switzerland, it virtually didn't exist. But there were composers of classical music who were either employed at courts



outside Switzerland, or were teachers, music school principals or conductors, and who composed in their spare time.

Their forgotten or lost works are unearthed by Wüstendörfer and her Swiss Orchestra to bolster support for Swiss music. In archives, attics and cellars, Wüstendörfer has already found misplaced scores of numerous oratorios, operas and symphonies, which she calls the 'musical memory of Switzerland'. Depending on the state in which she finds these scores, whether they are partially completed, just written in ink or ready to be rehearsed, it usually takes between two and two and a half years from their discovery to her orchestra's performance of them.

It's an ongoing project with no foreseeable end. Wüstendörfer knows of

dozens of scores that she still wants to rehearse with her orchestra, from the moment the musicians hold their sheet music in their hands for the first time to the premiere in Andermatt Concert Hall. Playing pieces that no living person has heard live is a challenge but above all an opportunity because there are no preconceived notions about how to interpret them. Therefore she can explore and shape the music without bias.

Yes, Lena-Lisa Wüstendörfer is a conductor and artistic director, but that's not all. She is a pioneer. And in Andermatt, you can listen to her and the Swiss Orchestra throughout the year, bringing the past into the present. And maybe even making it unforgettable for the future?

FR, 27. DEZEMBER 2024,  
19.30

### Ambäck — Neue Volksmusik



In ihrem Programm „Raum“ durchstreifen die Musiker des Trio Ambäck die traditionelle Schweizer Volksmusik und interpretieren sie neu. Die alten „Räume“ haben sie dabei verlassen und sind gewissermassen als Hausbesitzer zurückgekehrt.

The Ambäck trio's 'Raum' ('Space') show explores classic Swiss folk music through the band's own reinterpretations. Old space is left behind and they return as squatters, as it were.

MI, 1. JANUAR 2025,  
17.00

### Flauto Favoloso — Neujahrskonzert



Im Neujahrskonzert wirbelt der Flötist Maurice Steger gemeinsam mit dem Swiss Orchestra schwungvoll ins neue Jahr: ein überraschender musikalischer Start ins 2025, bei dem auch der eine oder andere Neujahrsklassiker nicht fehlen wird.

Maurice Steger and his recorder usher in the New Year with the Swiss Orchestra. A surprise musical start to 2025 awaits you, featuring one or two unmissable New Year's classics.

SO, 2. FEBRUAR 2025,  
17.00

### Hanneli Musig — Neue Volksmusik



Hanneli Musig, eine bunte Zusammenstellung von bestens bekannten Grössen aus der Schweizer Volksmusikszene, bringt die Tanzmusik unserer Urgrosseltern zum Klingen: lüpfig, heiter und frisch.

Hanneli Musig, a colourful bunch of well-known musicians from the Swiss folk scene, transform the dancehall music of our great-grandparents into something cheerful, light and fresh.

SA, 19. APRIL 2025,  
19.30

### Cellos on the Rocks — Swiss Orchestra Soloists



„Cellos on the Rocks“ heisst das Motto des Konzerts, wenn acht Cellistinnen und Cellisten des Swiss Orchestra loslegen und die Andermatt Konzerthalle mit ihren Klängen durchwirbeln.

'Cellos on the Rocks' is the motto of this concert featuring eight cellists from the Swiss Orchestra whose talent will resonate throughout the Andermatt Concert Hall.

SA, 28. DEZEMBER 2024,  
19.30

### A Harp Affair — Swiss Orchestra Soloists



Alexander Boldachev, Soloharfenist des Residenzorchesters, präsentiert in einem festlichen Konzert mit virtuosen Stücken und zauberhaften Melodien die eindrucksvolle Bandbreite der Harfe.

Alexander Boldachev, the solo harpist of the Swiss Orchestra, presents the impressive range of his instrument in a festive concert with virtuoso pieces and magical melodies.

SA, 1. FEBRUAR 2025,  
19.30

### Concertgebouw Chamber Orchestra



Mit dem Royal Concertgebouw Chamber Orchestra wird es königlich: Im Gepäck haben die Musikerinnen und Musiker Werke von Edvard Grieg, Robert Schumann, Ludwig van Beethoven und Wojciech Kilar.

The Royal Concertgebouw Chamber Orchestra puts on a show fit for monarchs! Their repertoire includes works by Edvard Grieg, Robert Schumann, Ludwig van Beethoven and Wojciech Kilar.

SO, 23. MÄRZ 2025,  
17.00

### Volk im Doppel — Neue Volksmusik



Mit dem Duo Fränggi & Maria Gehrig und dem Trio InterFolk beziehen die Lokalmatadore gewissermassen ihre Heimstätte und lassen, inspiriert von unterschiedlichsten Musikstilen, ihren gewonnenen Eindrücken und Erfahrungen freien Lauf.

The duo Fränggi & Maria Gehrig and the trio InterFolk are local heroes returning home to play in Andermatt. They are inspired by a wide variety of musical styles and give free rein to all their impressions and experiences.

SO, 20. APRIL 2025,  
16.00

### Der Feuervogel — Familienkonzert



Bernhard Russi kehrt auf die Bühne der Andermatt Konzerthalle zurück und erzählt das Märchen „Der Feuervogel“, das Igor Strawinsky vertonte. Für die Musik sorgt das Swiss Orchestra unter der Leitung von Lena-Lisa Wüstendörfer. Empfohlen ab 5 Jahren.

Bernhard Russi returns to the stage of the Andermatt Concert Hall and tells the fairy tale of 'The Firebird', set to music by Igor Stravinsky. Music accompaniment is provided by the Swiss Orchestra under the baton of Lena-Lisa Wüstendörfer. For children aged five and over (in German).

# MODERN MOUNTAIN LIVING

Das Apartmenthaus Vera an der Furkagasse ist ein Kind der renommierten Schweizer Architektur- und Design-teams CAS Architektur AG und atelier oï – der Inbegriff von alpiner Eleganz. Das von atelier oï gestaltete Interieur ist eine fein komponierte Hommage an die Schönheit der Berge: An zerklüftete Felsen, schneebedeckte Landschaften und das magische Leuchten der Alpensonne.

*Als eines der spannendsten Westschweizer Design- und Architekturateliers haben Sie an den besten Adressen in Europa gebaut, in London, Paris, Milano, Prag, Genf, Zürich, Lausanne. Was reizt Sie an Andermatt Reuss?*

Atelier oï: Es ist natürlich ein Privileg, in den grossen Metropolen, an diesen bekannten Adressen, Projekte zu realisieren. Gleichzeitig sind diese Orte – aus kreativer Sicht – geprägt von äusserst dominanten Kontexten, von bereits bestehenden Strukturen, was sich oft auch wie ein Korsett anfühlt. Andermatt Reuss hingegen wird gerade erst definiert. Der wichtigste Kontext ist hier immer noch die Landschaft und die Natur. Eine seltene, ungeheuer spannende Ausgangslage:

Wir können alpine Architektur neu interpretieren, sie in einen zeitgenössischen Kontext übersetzen.

*Unsere Vorstellungen von alpiner Architektur und der Schweizer Bergwelt sind oft klischiert und werden von eigentlich ganz unterschiedlichen Orten geformt. Nehmen wir Zermatt, St. Moritz, Gstaad – was bietet Andermatt, was die drei Klassiker der alpinen Schweiz nicht haben?*

Andermatt liegt an einer kulturell spannenden, historisch überaus bedeutsamen Lage: An der Kreuzung von vier grossen Alpenpässen, im Zentrum der Schweiz und von Westeuropa. Von hier aus ist es eine kurze Reise überallhin in die Schweiz und so sind die unterschiedlichen Sprach- und Kulturregionen allesamt spürbar. Andermatt ist also ein intimer Ort in einem alpinen Talkessel, gleichzeitig aber schnell und einfach

↓  
Mit seiner schimmernden Holzfassade und dem Natursteinsockel setzt das Gebäude auf lokale Tradition und hebt sich dennoch selbstbewusst davon ab.

↓  
With its shimmering wood facade and natural stone base, the house respects the local vernacular, yet stands out confidently from the rest.



The boutique residences in Haus Vera on Furkagasse are the brainchild of the renowned Swiss architecture and design teams CAS Architektur AG and atelier oï – the epitome of Alpine elegance. The interiors, designed by atelier oï, are a finely composed homage to the beauty of the mountains such as rugged rocks, snow-capped landscapes and the magical glow of the Alpine sun.

erreichbar, auch von Milano aus. Und die Natur hier ist einzigartig, sie ist rau und wild und hat eine ganz eigene Ästhetik. Der hochalpine Charakter und die Bergwelt sind hier stärker wahrnehmbar als anderswo.

*Mit dem Haus Vera haben Sie dieser Bergwelt ein inspirierendes Denkmal gesetzt. Wie würden Sie den Bau in wenigen Worten beschreiben?*

Das Haus Vera liegt prominent an der neuen Hauptachse von Andermatt Reuss und nimmt die zentrale Lage und das internationale Flair des Quartiers auf: Das Sockelgeschoss mit den Laubengängen hat fast schon einen städtischen Charakter. Das Bauvolumen wiederum ist geprägt durch Loggias und Erker, die Holzfassade inspiriert von historischen Holzskis.

*Nicht nur die Andermatt Bergwelt, sondern auch der künstlerische Geist der Haute Couture hat bei der Konzeption des Haus Vera eine Rolle gespielt, inwiefern?*

Von der goldenen Holzfassade bis zum Innendekor wird das ganze Projekt durch den Umgang mit Materialien, Farben, Formen und Details definiert. Sehr ähnlich wie bei der Haute Couture interessierte uns ihr Zusammenspiel, wie sich Materialien bearbeiten und verändern lassen, und auch wie sich z. B. Licht als Gestaltungselement anbietet. Material ist mehr als Baumasse: Wir wollen mit der Verbindung von lokalem Handwerk und dem vielen eingeflossenen Know-how vor Ort eine Geschichte erzählen.

*Was für eine Geschichte?*

Wenn wir von den klassischen Bildern von Architektur in Schweizer Bergwelten ausgehen, dem Chalet-Chic, den älteren Häusern mit Satteldächern und verzierten Holzbauten im alten Dorfzentrum von Andermatt, sehen wir das Haus Vera als eine Fortsetzung der hiesigen Traditionen, eine Fortschreibung der Baugeschichte von Andermatt und seinem Dorfbild. Wir wollten diese lokalen Architekturperlen den heutigen Anforderungen anpassen und sie zum Teil neu interpretieren, damit sich das Projekt gut in die Landschaft und Umgebung einbettet.

*In den Bergen wird es vergleichsweise früh dunkel, das Tageslicht ist dafür umso schöner und intensiver. Wie schlägt sich dies in den Lichtelementen des Vera nieder?*

Was die Stimmung im alpinen Raum so einzigartig macht, ist das dominante Spiel von Licht und Schatten, das sich tagsüber zeigt. In der Nacht hingegen sind die Schatten weicher, das Licht des Mondes ist sanfter, die Kontraste sind subtiler. Besonders intensiv ist dies natürlich an der „Skyline der Alpen“ sichtbar, dem Bergpanorama: Jeder Tag beginnt und endet mit einem magischen Moment, jeweils kurz vor Sonnenauf- respektive Sonnenuntergang, wenn die ersten und letzten Sonnenstrahlen die Berggipfel beleuchten. Diese speziellen Momente von Licht und Schatten haben wir in unsere Innenarchitektur einfließen lassen, der Mond und die Sonne standen ihr sozusagen Pate.

↓  
Die eleganten, von atelier oï entworfenen Lichtelemente tauchen die Räume in einen warmen Glanz. Das Licht fällt sanft durch die vertikalen Lamellen und die Artemide-Hängeleuchten über dem Esstisch schaffen eine intime und anheimelnde Atmosphäre.

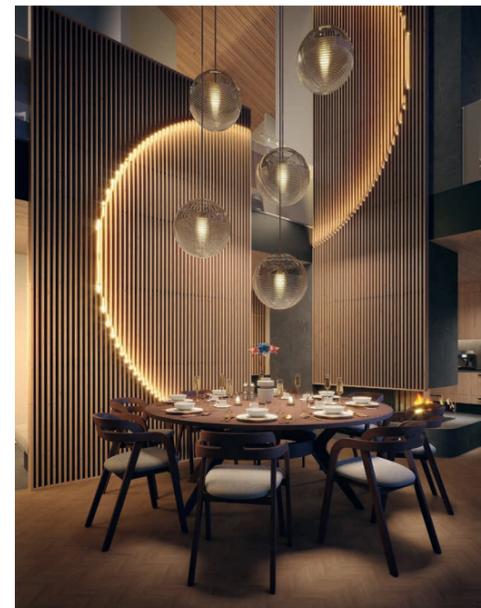
↓  
The elegant atelier oï-designed lighting features bathe the space in a warm glow. Light filters softly through the vertical lattices, while Artemide pendant lamps above the dining table create an intimate ambiance.

*As one of the most exciting design and architecture studios in western Switzerland, you have worked in the best locations in Europe, such as London, Paris, Milan, Prague, Geneva, Zurich and Lausanne. What attracts you to Andermatt Reuss?*

Atelier oï: It is, of course, a privilege to carry out projects in big metropolises in these well-known cities. At the same time, from a creative point of view, these places are characterised by extremely dominant contexts and existing structures, which often feel like a corset. Andermatt Reuss, on the other hand, is in the process of being defined. The most important context here is still the landscape and nature. This is a rare, tremendously exciting starting point. We can reinterpret Alpine architecture and translate it into a contemporary context.

*Our idea of Alpine architecture and the Swiss mountain landscape are often clichéd and are shaped by quite different places. Take Zermatt, St. Moritz or Gstaad – what does Andermatt offer that these three Alpine classics do not?*

Andermatt is located in a culturally exciting, historically very important location, at the crossroads of four major Alpine passes, in the centre of Switzerland and Western Europe. From here, anywhere in Switzerland is easily reached, and so the different languages and cultural regions are all noticeable. Andermatt is therefore an intimate village in an Alpine valley basin, but at the same time, quickly and easily accessible, even from Milan. And the nature here is unique – rough and wild, with its very own aesthetic. The high Alpine character and mountains are more noticeable here than anywhere else.



## ATELIER OÏ



Von La Neuveville am Bielersee aus hat atelier oï die Architekturwelt erobert und dabei stets mit innovativem und gleichzeitig empathischem Design überzeugt. Das von Aurel Aebi, Armand Louis und Patrick Reymond gegründete Kollektiv verfolgt einen äusserst modernen Weg eines Architekturbüros, vereint Interior Design, Szenografie, Brand Retail und Brand Design im selben Haus und arbeitet von Bildungs- und Museumsprojekten über Möbeldesign bis hin zum Wohnungsbau in unterschiedlichen Bereichen.

From La Neuveville on Lake Biel, atelier oï has conquered the architectural world with consistently innovative and empathetic designs. Founded by Aurel Aebi, Armand Louis and Patrick Reymond, the collective follows an extremely modern path for an architectural office, combining interior design, scenography, brand retail and brand design in the same firm and working in different areas that range from educational and museum projects to furniture design and housing construction.

*Haus Vera is an inspiring monument to this mountain setting. How would you describe the construction in a few words?*

Haus Vera is prominently located on the new main artery of Andermatt Reuss and incorporates the district's centrality and international flair. The ground floor level with arcades has an almost urban character. The building itself features loggias and bay windows, and the wooden facade is inspired by historic wooden skis.

*Both the Andermatt mountains and the artistic spirit of haute couture have played a role in the conception of Haus Vera. To what extent?*

From the burnished wood facade to the interior décor, the whole project is defined by the handling of materials, colours, shapes and details. In a very similar way to haute couture, we're interested in how they interact, how materials can be processed and changed, and also how light, for example, can be used as a design element. Material relates to more than just structure: we want to tell a story that combines local craftsmanship with the richness of local know-how.

*What kind of story?*

If we start from classic images of architecture in Swiss mountain landscapes – chalet chic, older houses with gable roofs and ornate wooden buildings in the old village centre of Andermatt – we see Haus Vera as a continuation of local traditions, a sequel to Andermatt's architectural history and image. We wanted to adapt local architectural gems to today's requirements and reinterpret them in part to harmonise the project with the landscape and surroundings.

*It gets dark quite early in the mountains, but full daylight is all the more beautiful and intense. How is this reflected in Vera's lighting features?*

What makes the atmosphere so unique in the Alpine region are dominant contrasts of light and shadow during the day. At night, on the other hand, the shadows are softer, the moonlight is softer and contrasts are softer. Of course, this is particularly visible in the mountain panorama, the skyline of the Alps. Every day begins and ends with a magical moment just before sunrise and sunset when the first and last rays of sun light up the mountain peaks. We have incorporated these special moments of light and shadow into our interior design. The moon and sun guided our drafts.





## Andermatt's Premier Ski School

From Beginners to Advanced  
We'll take care of you

5 Star service  
Experienced international team  
Seamless holiday experience  
Engaging, interactive and fun



## Your Ski School Your Way!

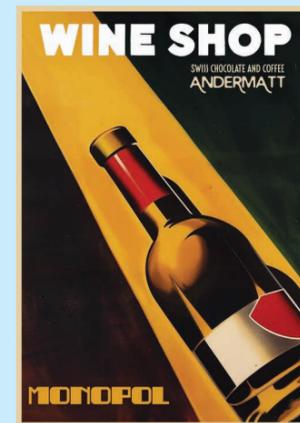
Contact our friendly team today

[alpinesportsanderlatt.com](http://alpinesportsanderlatt.com)  
**+41 78 875 2450**

## NICE TO HAVE, NICE TO VISIT

The best must-haves in the area, places you should visit –  
in short, Andermatt's finest.

### Wein Shop Monopol



Weine für jeden Geschmack und jedes Budget: Auch nach Coop-Ladenschluss kann man im Monopol bis 22 Uhr Wein, Schweizer Schokolade und Kaffee kaufen. Und auch das Souvenir, den legendären Teufelsbrücke-Kräuterschnaps, gibt es im Angebot.

Wines to suit every taste and budget! Even after the Coop shop closes, you can buy wine, Swiss chocolate and coffee at the Monopol until 10 pm. And the legendary Teufelsbrücke herbal schnapps, a great souvenir, is also available.

[pizza-loft.com](http://pizza-loft.com)

### Montanara Bergerlebnisse



### Audi Shopper



Hochmoderner Audi Shopper mit Details aus italienischem Leder. Lange Trageriemen und kurze Tragegriffe. Geräumiges Hauptfach mit Reißverschluss, verstärkter Taschenboden, geprägte Audi Ringe.

Masse: ca. 41 x 15 x 31 cm (B x T x H)  
150 CHF

A highly modern Audi shopper bag with details made from Italian leather. Long shoulder straps and short carrying handles. Spacious main compartment with zipper closure, reinforced bottom, embossed Audi rings.

Dimensions: approx. 41 x 15 x 31 cm (W x D x H). Price: CHF 150

Christen Automobile AG  
Schattdorf  
+41 41 871 33 08  
[christen-automobile.ch](http://christen-automobile.ch)

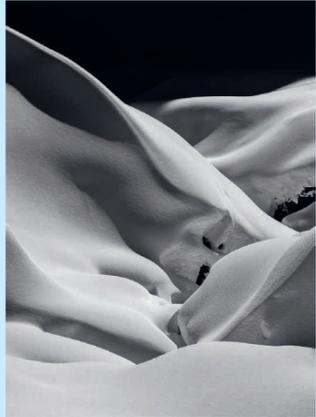
Der Schnee knistert unter deinen Füßen. Wie Millionen von Diamanten glitzern die Schneekristalle im Sonnenlicht und in der glasklaren, kalten Winterluft. Du gelangst mit Montanara Bergerlebnisse zu faszinierenden Landschaften und genießt fantastische Panoramen. Solche magischen Momente und intensive Gefühle erlebst du mit uns! Unsere erfahrenen, lokalen Bergführer sind mit viel Leidenschaft und Engagement unterwegs und zeigen dir die besten Spots in unserer wunderschönen Bergwelt.

[montanara.ch](http://montanara.ch)

The snow crunches underfoot. Crystals shine in the sunlight and glisten through the crisp winter air like millions of diamonds. Montanara organise mountain experiences that leads through fascinating landscapes to enjoy wonderful panoramas. Experience magical moments what will take your breath away! Our experienced, local mountain guide are passionate and dedicated to show you the highlights in our beautiful mountain world.

[montanara.ch](http://montanara.ch)

# Art Gallery Andermatt



Die Art Gallery Andermatt wird neu von dem bekannten Fotografen Chris Garside und dem Unternehmer und Künstler Sacha Ercolani betrieben. Angeboten werden Originalkunstwerke aufstrebender und etablierter internationaler Künstlerinnen und Künstler. „Wir sind nicht nur stark in Andermatt verwurzelt, wir glauben auch fest an die Zukunft dieses Ortes und freuen uns auf die neue Aufgabe“, sagt Kurator Garside.

The Art Gallery Andermatt is now run by the well-known photographer Chris Garside and the entrepreneur and artist Sacha Ercolani. It offers original works of art by up-and-coming and established international artists. "Not only do we have strong roots in Andermatt, we also firmly believe in the future of this place and are looking forward to the new task," says curator Garside.

More information: [artgalleryanderlatt.com](http://artgalleryanderlatt.com)



# Der Fondue-Hotspot von Andermatt

Tradition, Werte und Geschichte. Willkommen zum Schweizer Fondue-Erlebnis. Geniessen Sie die einzigartige Chalet-Atmosphäre unter dem historischen Turm von Hospental. Gastfreundschaft und kulinarische Köstlichkeiten. Ob ein romantisches Abendessen zu zweit, ein Fondue-Plausch mit der Familie, ein privates Fest oder ein Geschäftsessen: Die Fondue-Burg ist der ideale Ort dafür.



Tradition, values and history. Welcome to the Swiss fondue experience. Enjoy the unique chalet atmosphere under the historic tower of Hospental. Hospitality and culinary delights. Whether it is a romantic dinner for two, a fondue with the family, a private party or a business dinner: the Fondue Castle is the ideal venue.

By reservation only:  
+41 79 644 2115  
[fondue-burg.com](http://fondue-burg.com)

# Vinothek 1620

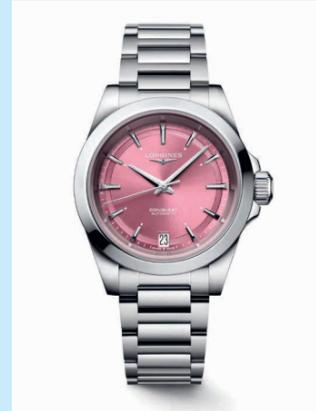


Gemütliche Weinbar, mit Weinhandlung und Bäckerei im Herzen der Schweizer Alpen. Das Haus, das uns beherbergt, ist eines der ältesten in Andermatt und stammt aus dem Jahr 1620, daher kommt auch unser Name. Geniessen Sie auserlesene Weine von kleinen Produzenten, mediterrane Köstlichkeiten, hausgemachte Sauerleibbrotte und Pizzas (aus 100 % Schweizer Bio-Getreide).

A cosy wine bar, wine shop and bakery in the heart of the Swiss Alps. The house hosting us is one of the oldest in Andermatt, dating back to 1620, hence our name. Enjoy selected wines from small wine producers, Mediterranean delicacies and homemade sourdough breads and pizzas (all made with 100% organic Swiss Grains).

Enoteca 1620 AG  
Gotthardstrasse 44  
6490 Andermatt  
+41 76 566 97 34  
[anderlatt@1620.ch](mailto:anderlatt@1620.ch)  
1620.ch

# Lauener Uhren & Schmuck



Bereit, den Tag zu erobern? Die CONQUEST Kollektion wird um neue Modelle erweitert, die sportliche Eleganz mit Robustheit für den Alltag verbinden. Die in verschiedenen Grössen, Farben und Materialien erhältlichen Zeitmesser passen sich mühelos jeder Gelegenheit an. Um die Magie des Jetzt zu erleben, werden die neuen CONQUEST Modelle von exklusiven mechanischen Longines-Automatikwerken angetrieben, die mit einer Silizium-Spiralfeder und neuen Komponenten aus nicht magnetischem Material ausgestattet sind. In einer dynamischen neuen Kampagne, die im Sommer lanciert wird, verkörpern Zhao Liying, Suzy und Barbara Palvin als Longines-Botschafterinnen perfekt die Eleganz und Vielseitigkeit der CONQUEST-Linie: „A Life in a Day“.

Ready to conquer the day? The CONQUEST collection has new models that combine sporty elegance with robustness for everyday use. Available in a variety of sizes, colours and materials, these timepieces effortlessly adapt to any occasion. The new models are powered by an innovative Longines self-winding mechanical movement, which includes a silicon balance spring and new non-magnetic components. Longines ambassadors Zhao Liying, Suzy and Barbara Palvin kicked off a dynamic campaign called A Life in a Day this summer, embodying the elegance and versatility of the CONQUEST line.

Lauener Uhren und Schmuck  
Bijoutime AG  
Rathausplatz 4  
6460 Altdorf  
+41 41 870 13 58  
[lauener-aldorf.ch](http://lauener-aldorf.ch)

# Meyer's Sporthaus Jubiläumsjahr



Seit bald 30 Jahren besteht die Meyer's Sporthaus AG. Im Jubiläumsjahr, welches im Oktober 2024 startet und Anfang November 2025 endet, sorgt der Familienbetrieb für viele Überraschungen. Es gibt monatlich Preise im Gesamtwert von rund 30'000 CHF zu gewinnen. Im Weiteren organisiert die Firma auch sportliche Angebote von Langlauf über Skitest bis zu Tourenerlebnissen mit Bergführerinnen und Bergführern. Das Angebot reicht über alle Sportarten, und das langjährige Team sorgt für kompetente Beratung.

Meyer's Sporthaus AG is a 30-year-old institution. In our anniversary year, from October 2024 to early November 2025, this family business has many surprises in store. Monthly prizes adding up to a total of around CHF 30,000 can be won! We also organise sporting activities from cross-country skiing to ski tests and tours with mountain guides. We cover a wide range of sports and our experienced team ensures we give competent advice.

Gotthardstrasse 93,  
6490 Andermatt  
+41 41 887 12 32  
[mail@meyers-sporthaus.ch](mailto:mail@meyers-sporthaus.ch)  
[meyers-sporthaus.ch](http://meyers-sporthaus.ch)

# Andermatters



Bereit für dein nächstes Winterabenteuer?

Mache mit uns deine ersten Schritte auf Tourenski und erlebe das faszinierende Gefühl, die verschneite Bergwelt zu erkunden. Für Adrenalinliebhaberinnen und -liebhaber bieten wir atemberaubende Freerideabfahrten, die

das Herz höherschlagen lassen. Oder möchtest du lieber die Ruhe der Winterlandschaft bei einer Schneeschuhtour geniessen? Zusätzlich bieten wir Lawinenkurse an, damit du dein Wissen für die Sicherheit abseits der Piste verbessern kannst. Wir begleiten dich auf deinem unvergesslichen Winterabenteuer in Andermatt!

# Restaurant Sonne



Gutbürgerliche und Schweizer Küche, gepaart mit heimeliger Atmosphäre und herzlichem Service: so heissen wir – Yana und Steffen – unsere Gäste herzlich willkommen für eine Auszeit im renovierten Hotel & Restaurant Sonne.

Geniessen Sie in der kalten Jahreszeit unser Käsefondue mit Hausmischung, dazu ein perfekt gekühltes Glas Schweizer Weisswein, oder unseren Klassiker – Kalbsleberli nach Art des Hauses mit knuspriger Rösti und Gemüse, und dazu ein Glas Rotwein aus dem Wallis.

Neben den bekannten „Huis“-Spezialitäten bieten wir auch saisonale Leckereien sowie deftige Speisen, z.B. unser Cordon bleu mit Bergkäsefüllung, Kalbsgeschneitzeltes Zürcher Art oder Rahmschnitzel, zum Geniessen an.

Wir empfehlen eine Tischreservierung und freuen uns auf Ihren Besuch!

Gotthardstrasse 76,  
6490 Andermatt  
+41 41 887 12 26  
[info@hotelsonneanderlatt.ch](mailto:info@hotelsonneanderlatt.ch)  
[hotelsonneanderlatt.ch](http://hotelsonneanderlatt.ch)

Traditional and Swiss cuisine combined with a cosy atmosphere and warm service: this is how we, Yana and Steffen, warmly welcome our guests to enjoy a break at the newly renovated Hotel & Restaurant Sonne.

In the colder months, savour our cheese fondue with a house blend paired with a perfectly chilled glass of Swiss white wine or try our classic dish – veal liver prepared in the house style with crispy rösti and vegetables – accompanied by a glass of red wine from Valais.

In addition to our well-known 'house' specialities, we also offer seasonal delicacies as well as hearty dishes, such as our cordon bleu filled with mountain cheese, veal sliced Zurich-style, or creamy schnitzel, for your enjoyment.

We recommend making a table reservation and look forward to your visit!

Gotthardstrasse 76,  
6490 Andermatt  
+41 41 887 12 26  
[info@hotelsonneanderlatt.ch](mailto:info@hotelsonneanderlatt.ch)  
[hotelsonneanderlatt.ch](http://hotelsonneanderlatt.ch)

Ready for your next winter adventure?

Take your first steps on touring skis with us and experience the thrill of exploring the snow-covered mountains. For adrenaline seekers, we offer breathtaking freeride descents that will get your heart racing. Or perhaps you prefer the calm of a snowshoe trail? We also offer avalanche courses to ensure your safety off the slopes. Whatever your adventure, we are

here to guide you through an unforgettable winter experience in Andermatt!

ANDERMATTERS/  
Mammut Mountain School  
Piazza Gottardo Andermatt @  
Imholz Sport  
+41 41 511 22 29  
[anderlatt.ch](http://anderlatt.ch)  
[mammutmountainschool.ch](http://mammutmountainschool.ch)

18 Gault-Millau-Punkte, zwei Michelin-Sterne: The Japanese ist „Modern Omakase“, japanisch inspirierte Kochkunst, in Perfektion. Und es ist der Ort, an dem die Schweizer Ausnahmeköche und Zwillinge Dominik Sato und Fabio Toffolon endlich zusammenwirken.

# DAS BESTE

# JAPANISCHE RESTAURANT

# DER SCHWEIZ

THE BEST JAPANESE RESTAURANT IN SWITZERLAND  
WORDS BY STUDIO VOILE

↓  
Wachtel  
Maitake/Perigord-Trüffel/Rhayu



With 18 Gault Millau points and two Michelin stars, The Japanese prepares ‘modern omakase’ – Japanese-inspired cuisine – to perfection. And it’s the place where the exceptional Swiss chefs, ‘The Twins’ Dominik Sato and Fabio Toffolon, can work together at last.

Es ist eine äusserst sinnliche, eine durchaus fröhliche Interpretation der japanischen Küche, die es hier zu entdecken gibt: diese Harmonie, diese Geschmäcker, diese Ästhetik auf den Tellern, die Farben, diese Frische. Und dann dieses Ambiente, die offene Küche, die unumstritten erlesenste Saké-Auswahl ausserhalb Japans, eine hochinteressante Weinkarte – das beste japanische Restaurant der Schweiz befindet sich

Dass Sato und Toffolon hier in Andermatt zusammengefunden haben, ist die natürliche Konsequenz einer innigen Beziehung zweier Brüder, die weit über das Kochen, diese grosse gemeinsame Leidenschaft, hinausgeht – und doch seit jeher davon geprägt ist. Schon Ewigkeiten vor den aufwändigen Modern-Omakase-Menüs, den vier bis sechs Gängen, die heute im The Japanese serviert werden, bereiteten die Zwillinge gemeinsam Gerichte zu. Sie erinnern sich an die „Fliegenpilz-tomaten“, halbierte Tomaten mit Mayotupfern, die sie im Kindergarten für die Eltern auf dem Teller anrichteten, oder die Pasta, die sie, beide selbst begeisterte Esser, mit elf für ihre Mama als Überraschung kochten, die Sauce durfte damals noch aus dem „Päckchen“ kommen.

Das Handwerk haben die „Twins“ dann in einigen der renommiertesten Häuser im deutschsprachigen Raum gelernt, bevor sie beide, noch vor dem The Japanese, für sich selbst je einen Stern erkochten, in Thun und in Bern. Sato lernte bei den Spitzenköchen Heiko Nieder und Peter Knogl, Toffolon im Zürcher Widder und im Berner Äusseren Stand, beide waren in der Fischerzunft Schaffhausen, wo sie für einen Monat bereits zusammen als Köche arbeiteten, und als besonders wichtiger Einfluss gilt der Dreisternekoch Christian Bau im Saarland, den sie als einen der besten Köche Europas bezeichnen und wo Sato auch seine Frau kennenlernte. In jenen Lehrjahren entwickelten sie, was eine Sterneküche auszeichnet: einen ganz eigenen Stil, einen klaren Wiedererkennungswert, eine eigene Handschrift, die sie hier im The Japanese nun zum ersten Mal voll zum Ausdruck bringen können.

hier in Andermatt, im The Chedi. The Japanese trägt die Handschrift der Schweizer Ausnahmeköche Dominik Sato und Fabio Toffolon, „The Twins“, wie die Zwillinge gerne genannt werden. Es ist ihr erstes gemeinsames Lokal nach einem fast schon bilderbuchhaften Ausbildungsweg, Zwischenstationen bei den besten Köchen weit und breit. Und nun also das Fünfsternehaus The Chedi Andermatt, dieser ganz eigene Mix aus japanischer und klassischer europäischer Küche, inspiriert von Satos Ehefrau Yukisho, die ihrerseits nicht nur als Sparringspartnerin und Fachfrau für Fragen zur japanischen Küche jeglicher Art fungiert, sondern auch zuständig ist für diese spektakulären Desserts und die handgemachten Friandises, für den letzten, den bleibenden Eindruck.

Dabei ist es keine Überraschung, dass die Zwillinge auch nach diesen jeweils ganz eigenen Erfahrungen immer noch so gut zusammen harmonieren, in der Küche und privat. Denn getrennt waren sie eigentlich nie. Während der Lehre und der ersten Zwischenstationen telefonierten Sato und Toffolon mindestens ein- bis zweimal täglich, holten sich Rat ein, besprachen neue Speisekarten, schickten einander Fotos von Tellern, nahmen auch mal eine Sauce mit zum ändern oder liessen gleich ein ganzes Gericht probieren. Zusammen funktionieren sie am besten, das war schon immer so, sie teilen



←  
Sakura  
Amazake/Kirschblüte/Rote Shiso  
→  
Kagoshima Wagyu  
Bimi/Kujo Negi



↑  
Exotische Früchte  
Felchlin Maracaibo-Schokolade  
Passionsfrucht/Yuzu



ihre Leidenschaften, spielen auch heute mal eine Partie Tischtennis oder Playstation zusammen, ergänzen sich fließend im Gespräch, sprechen in der Regel von „wir“, ganz selbstverständlich. Und das merkt man auch dem Essen an.

In einer für die Spitzengastronomie sehr kleinen Küche mit zwei Tresen arbeitet Sato in der Regel als Saucier und Pass, Toffolon ist am Chefs Counter. Alles ist eingespielt hier. Von den vielen Dingen, die sie von ihren Mentoren mitgenommen haben, gehört der Führungsstil nicht unbedingt dazu: Die Twins arbeiten gerne mit flachen Hierarchien. So ist es den beiden ein Grundanliegen, dass der Staff gerne zur Arbeit kommt. Und so läuft auch während des Services immer Musik, und wenn die Box mal ausgeht, fühlt es sich gleich komisch an für alle – es muss Spass machen hier, gute Stimmung ist alles, sie überträgt sich auf die Gäste.

Drei Angebote lagen auf dem Tisch, als sie sich für Andermatt entschieden – bereit haben sie es keine Sekunde, im Gegenteil. Toffolon, der hier die Militärrekrutenschule absolviert hatte, nur wenige Jahre, bevor The Chedi Andermatt eröffnete, ist immer noch fasziniert von der Entwicklung des Ortes, dem Aufschwung, all den Leuten, die zurückgezogen und neu

angekommen sind. Damals, als Rekrut, als es ein oder zwei Lokale gab und sonst nicht viel, hätte er nicht im Traum daran gedacht, einmal hier zu leben. Und jetzt sind er und sein Zwillingbruder beide Andermatt, glücklich mit ihren Familien, als Küchenchefs im besten japanischen Restaurant der Schweiz.

What you notice here is a cheerful interpretation of Japanese cuisine that enlivens the senses, a mixture of harmony, tastes and aesthetics on a plate, filled with colour and freshness. Next, you notice the ambience, the open kitchen, indisputably the most exquisite sake selection outside Japan and a very interesting wine list. In other words, the best Japanese restaurant in Switzerland is right here in Andermatt, at The Chedi. The Japanese bears the signature of the outstanding Swiss chefs Dominik Sato and Fabio Toffolon, who often call themselves 'The Twins'. It's their first joint restaurant after almost picture-perfect career paths, including way stations with the best chefs far and wide. And now they work in the kitchen of the five-star The Chedi Andermatt hotel, providing their own unique mix of Japanese and classic European cuisine, inspired by Sato's wife Yukisho, who not only acts as a sparring partner and specialist for questions about Japanese cuisine but

who also oversees spectacular desserts and handmade sweet treats for that final, lasting impression.

The fact that Sato and Toffolon met here in Andermatt is the natural consequence of a close relationship between the two brothers that reaches far beyond cooking – their great common passion – and yet has always been shaped by it. Before they moved on to the elaborate modern omakase menus of four to six courses served today at The Japanese, The Twins prepared dishes together as children. They recall the ‘toadstool tomatoes’ – halved and daubed with mayonnaise – that they arranged on a plate in kindergarten for their parents. Or the pasta they cooked as a surprise for their mother when they were just eleven, and both enthusiastic eaters themselves, when they were still allowed to use packet sauce.

The Twins learnt their trade in some of the most renowned institutions in the German-speaking world before they both earned a star each for their cooking in Thun and Bern, long before they started work at The Japanese. Sato did his training with first-class chefs Heiko Nieder and Peter Knogl, and Toffolon at the Zurich restaurant Widder and Zum Äusseren Stand in Bern. Both worked together as chefs for a month at the Fischerzunft Schaffhausen, and a very important influence in their lives has been three-star chef Christian Bau in Saarland, whom they describe as one of the best in Europe; this is where Sato also met his wife. During their years as apprentices, they developed what distinguishes Michelin-starred cuisine: a highly unique style, with clear recognition value and their own signature, all



Hausgemachte Pralinen

of which can be fully expressed for the first time here at The Japanese.

It's no surprise that The Twins still harmonise so well, both in and out of the kitchen, even after their individual experiences. Because they were never actually separated. During their training and first ports of call, Sato and Toffolon spoke on the phone at least once or twice a day, exchanged advice, discussed new menus, sent each other photos of dishes, shared a sauce now and again, or tasted a whole dish. They work best together and this has always been the case. They share their passions, whether it's table tennis or a session on the Play-Station, complement each other fluently in conversation, and refer quite naturally to themselves as ‘we’. And this comes through in their dishes too.

In what is a very small kitchen for a top restaurant, Sato usually works as a saucier and expeditor at two counters, and Toffolon at the chef's counter. They're a well-balanced team. Of the many things they've adopted from their mentors, leadership style is not necessarily one of them: The Twins like to work with flat hierarchies. So, it's a fundamental concern for both of them that their staff enjoy coming to work. Music is always playing while food is served and it feels as if something is missing if the speakers cut out: the staff should have fun at work, and a good atmosphere is everything because this is felt by the diners.

The Twins had three offers on the table when they chose Andermatt and they haven't regretted it for a second. On the contrary. Toffolon, who graduated from the military recruitment school here just a few years before The Chedi Andermatt opened, is still fascinated by how the village is developing, the upswing, the people who have left and now returned to the area and all the new arrivals. Back then, as a recruit, when there were one or two restaurants and not much else, he wouldn't have dreamed he'd live here one day. And now he and his twin brother are both Andermatters, happy living with their families, and working as chefs in Switzerland's best Japanese restaurant.



## THE JAPANESE AT GÜTSCH ON 2'400 M — FINE-DINING-ERLEBNIS ÜBER DEN WOLKEN

Nicht nur das beste, auch das höchstgelegene japanische Restaurant der Schweiz liegt in Andermatt, und zwar die Dependence des The Japanese auf dem Gütsch. The Japanese at Gütsch liegt auf 2'400 Metern über Meer. Vor dieser grandiosen Bergkulisse mit Blick auf den Gotthardpass, den Oberalppass und das Urserental, idealerweise von der grosszügigen Terrasse aus, schmecken die Kreationen von Dominik Sato und Fabio Toffolon umso besser, ob Shidashi Bento, Omakase, Sushi oder Tempura. Auch eine Kinderkarte ist vorhanden.

Das Restaurant ist mit dem Gütsch-Express ab der Talstation beim Bahnhof Andermatt zu erreichen, Mittagessen gibt es jeden Mittwoch bis Sonntag von 11.30 bis 14.30, Drinks & Snacks jeweils von 14.30 bis 16.00.



Not only the best but also the highest Japanese restaurant in Switzerland is located in Andermatt – The Japanese at Gütsch. The Japanese at Gütsch is situated 2,400 metres above sea level. Against this magnificent mountain backdrop with views of the Gotthard Pass, the Oberalppass and the Ursern Valley, and especially from the spacious terrace, Dominik Sato and Fabio Toffolon's dishes taste all the better, whether you try their shidashi bento, omakase, sushi or tempura. A children's menu is also available. The restaurant can be reached via the Gütsch Express from Andermatt station in the valley. Lunch is served every Wednesday to Sunday from 11.30 am to 2:30 pm, and drinks and snacks from 2.30 pm to 4 pm.

# DREI FRAGEN

## AN DIE JAPANESE-STERNEKÖCHE DOMINIK SATO UND FABIO TOFFOLON



### 1. WOHER KOMMT DIE FASZINATION FÜR DIE JAPANISCHE KÜCHE?

**Dominik Sato:** Die geht auf unseren gemeinsamen Mentor, den Dreisternekoch Christian Bau zurück, bei dem ich auch meine Frau Yokisho kennenlernte. Seither haben sie und ich Japan immer wieder besucht, auch mit meinem Bruder, wir sind begeistert von den Menschen, der Kultur und der Küche, es war Liebe auf den ersten Blick.  
**Fabio Toffolon:** Als wir uns für The Chedi Andermatt entschieden, war Japanisch hier die Vorgabe. Damals war das sogar eher ein Kontra-Argument, eine Beschränkung, heute sehen wir es als klaren Vorteil, unseren USP. Gute traditionelle japanische Küche gibt es vielerorts, wir aber konnten hier unsere ganz

eigene Vision umsetzen.  
**Sato:** Die japanische Küche ist eine sehr leichte Küche, reduziert aufs Wesentliche. Wir lieben Umami, und wir lieben diese Frische der Küche. The Chedi Andermatt bietet uns die Möglichkeit, die qualitativ besten Produkte einzukaufen: Ob Fisch oder Gemüse, ja ein Lauch, sogar die Frischhaltefolie – der Perfektionsgedanke der japanischen Küche steckt in jedem Detail und ist unerreichbar. Wir können hier zumindest in die Nähe dessen kommen, was wir dort erlebt haben.

### 2. WAS ERWARTET UNS BEI EUCH IM THE JAPANESE?

**Toffolon:** Wir haben neben dem Menü zwei Signature-Dishes, die Frische, von der mein Bruder gesprochen hat, zeigt sich gut im Kaisergranat,

einem Scampi mit Miso und Zitrusfrüchten, eine Kombination, die unsere Faszination für die japanische Küche gut auf den Punkt bringt.

**Sato:** Stolz sind wir auch auf unseren Reis, wir servieren den besten in der Schweiz. Reis ist in Japan mehr als nur Beilage, und hier enttäuschen leider viele Top-Restaurants, auch in Zürich oder Mailand. Wir haben einen japanischen Reis, der auch die Spitzenköche, die wir hin und wieder zu Gast haben, richtig überzeugt hat.  
**Toffolon:** Nicht zu unterschätzen: Wir haben natürlich auch einen japanischen Reiskocher, vor Ort gekauft. Richtig erklären können wir es uns nicht, aber im Vergleich zu herkömmlichen Reiskochern sind die irgendwie magisch – auch das macht den Unterschied aus.

### 3. EURE SAKÉ-AUSWAHL GILT ALS DIE BESTE AUSSERHALB VON JAPAN. WIE KOMMT ANDERMATT ZU DIESER EHRE?

**Sato:** Hier profitieren wir noch immer von der Arbeit unseres Vorgängers, der viele gute Kontakte nach Japan hatte.  
**Toffolon:** Es gibt nur ganz wenige Saké-Sommeliers auf der Welt, The Chedi Andermatt war der erste Ort in der Schweiz, der einen einstellte. Bei Saké sind, fast noch stärker als beim Wein, die Unterschiede zwischen Supermarkt-Standard und Spitzenprodukt enorm. Umso mehr gilt: Es lohnt sich, einen guten zu probieren!

### 1. WHERE DOES YOUR FASCINATION WITH JAPANESE CUISINE COME FROM?

**Dominik Sato:** It goes back to our common mentor, three-star chef Christian Bau, who also introduced me to my wife Yokisho. Since then, she and I have visited Japan many times also with my brother. We're enthusiastic about the people, the culture and the cuisine – it was love at first sight.  
**Toffolon:** When we chose The Chedi Andermatt, the stipulation was that it had to be Japanese cuisine. Back then, this was more of a contra, a restriction. Now we see it as a clear advantage, our USP. Good traditional Japanese cuisine can be found in many places, but we've been able to implement our vision.

**Sato:** Japanese cuisine is very light, reduced to the essentials. We love umami and the freshness of the cuisine.

The Chedi Andermatt offers us the opportunity to buy the best quality products. Whether it's fish or vegetables, even a leek, or the cling film used, the idea of perfection in Japanese cuisine is in every detail and unparalleled. Here we can come close to what we experienced there.

### 2. What awaits us at The Japanese?

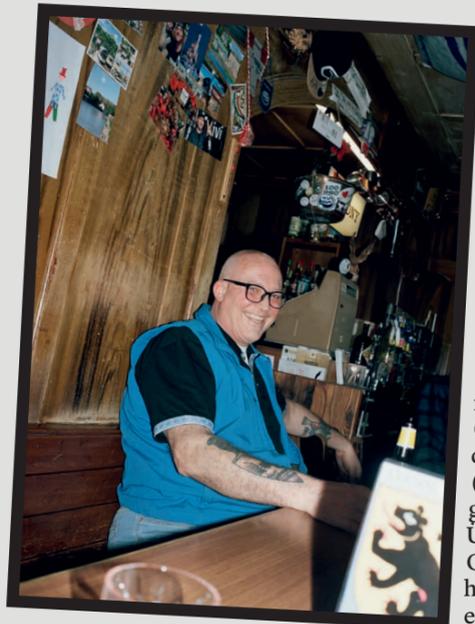
**Toffolon:** Besides the menu, we have two signature dishes. The freshness my brother talked about is reflected in the Norway lobster, a langoustine served with miso and citrus fruits. This combination sums up our fascination with Japanese cuisine.

**Sato:** We're also proud of our rice – we serve the best in Switzerland. Rice is more than just a side dish in Japan, and unfortunately, many top restaurants even in Zurich or Milan aren't up to scratch. Our Japanese rice has also convinced the top chefs who occasionally dine here.  
**Toffolon:** Not to be underestimated is the Japanese rice cooker we bought over there. We can't explain it but compared to conventional rice cookers, the ones in Japan are somehow magical – and this makes a difference.

3. Your sake selection is considered the best outside of Japan. How did you manage to do Andermatt this honour?

**Sato:** We're still benefiting from the work of our predecessor, who had many good contacts in Japan.  
**Toffolon:** There are very few sake sommeliers in the world. The Chedi Andermatt was the first place in Switzerland to hire one. The differences between supermarket standard and top-quality sake are enormous, almost bigger than with wine. So, it's all the more important to try a good quality kind!

# ANDERMATT MIT JUMBO



In jeder Stadt, in jedem Dorf gibt es sie, diese Originale, die alle kennen und die es mit allen können, diese heimlichen Bürgermeister, die fast alleine für einen Ort stehen. Marcel Wenger, auf dem Abschlussfoto der 6. Klasse (siehe Bild unten) einen Kopf grösser als der Lehrer – daher der Übername Jumbo –, ist ein solches Original. Einer, der die Welt gesehen hat und genau deswegen dageblieben ist. Von Dienstag bis Sonntag ist er in seiner „Kult-Beiz“, dem Adler, anzutreffen, die er gemeinsam mit seiner Frau Karin führt. Eine Dorfkneipe, die jeweils um Punkt 16.59 statt um 17.00 öffnet: Ein wenig anders als

die anderen ist der Adler, und verkörpert damit erst recht die Andermatt Authenticität, die der Gastgeber vorlebt.

In every city and every village, you find those one-of-a-kind people who know and get on with everyone. It's as if they were the unofficial mayor, the person who epitomises the spirit of the place. Marcel Wenger, who in his sixth-grade photo (see picture below) was a head taller than his teacher – hence his nickname 'Jumbo' – is just such a person. He's been around the world and back. From Tuesday to Sunday, he can be found in his cult pub, the Adler, which he runs together with his wife Karin. It opens at 4.59 pm on the dot, rather than 5 pm, just one thing that makes the Adler stand out from the rest, embodying the Andermatt authenticity that Wenger exemplifies.

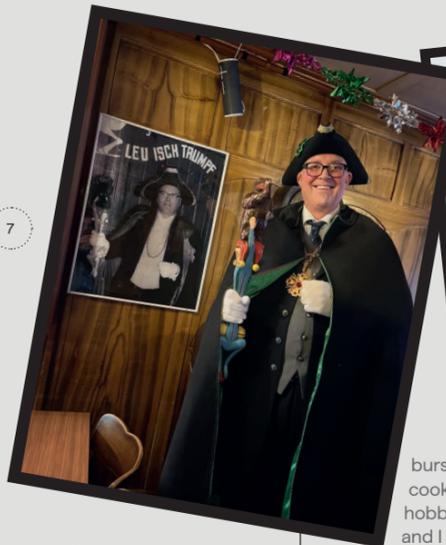
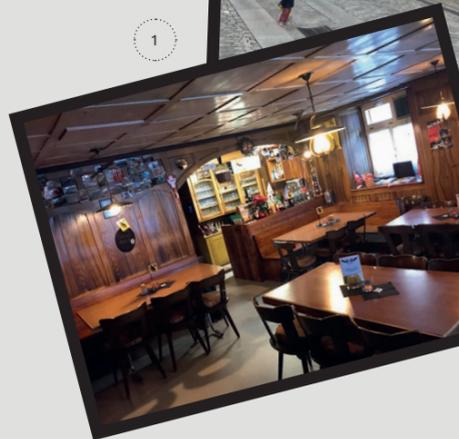
1 Der Adler steht für mich an erster Stelle, er ist sozialer Treffpunkt für Einheimische, Ferienwohnungsbesitzende und Gäste, alle sind hier willkommen. Acht Jahre war die Beiz geschlossen, bis meine Frau und ich sie am 12.12.19 wiedereröffneten – an einem Donnerstag, weil der Besitzer nicht an einem Freitag, den 13. wollte. Unsere Speisekarte besteht seit jeher aus drei Menüs, Menü 1: Kägi Fret; Menü 2: Pommes Chips; Menü 3: Urschner Plättli mit lokalem Käse und „Huuwirschtli“ (Hauswurst). Nur fürs Essen kommt hier also niemand, lieber für Kafischnaps, Bier und die aussergewöhnliche Atmosphäre.

cheese and 'Huuwirschtli' (homemade sausage). So no one comes here for the food but for the 'Kafischnaps' (coffee laced with schnapps), the beer and the unique atmosphere.

The Adler has a very special place in my life. It's a social hub where everyone comes together and is welcome – locals, holiday rental owners, foreigners, you name it. The pub was closed for eight years until my wife and I reopened it on 12 December 2019, which was a Thursday because the owner didn't want to reopen it on Friday the 13th. Our menu has always consisted of three parts: Menu 1: Kägi Fret (a chocolate-covered wafer, similar to a KitKat). Menu 2: potato crisps. Menu 3: Urschner platter with local

2 Ich spiele sehr gerne Alphorn, in der Natur draussen, aber nur für mich alleine. Wer mich musikalisch in Action sehen will, kann gerne bei den „Pazola-Jutzern“ vorbeischaun, dort singe ich mit 18 Kolleginnen und Kollegen Volkslieder und Jodel. I'm very fond of playing the Alpine horn outdoors, but only for myself. If you want to see a musical performance, you're welcome to stop by the 'Pazola-Jutzern' where I sing folk songs and yodel with eighteen friends.

3 Das wunderschöne Panorama ist vom Nätschen aus zu sehen, den Blick ins Tal hinunter. Dort habe ich meine allererste Bar eröffnet, die „Jumbos Schneebar“ in Andermatt. Von 1989 bis 1999 gab es die, bevor sie mit dem Umbau und den neuen Liftanlagen verschwand. Dafür gibt es neu ein Pop-up bei der „Alphittä Nätschen“, mein Lieblingslokal. Bevor wir den Adler



bursts, but cooking is still my hobby. My wife and I always discuss which one of us gets to cook when we have time for it.

eröffneten, habe ich 2018/2019 nochmals eine Saison dort oben arbeiten dürfen.

You can see this wonderful panorama from Nätschen, it's the view down to the valley. I opened my very first bar there, Jumbo's Schneebar, the first real snow bar in Andermatt. It ran from 1989 to 1999, before it disappeared when the area was rebuilt and new lifts were installed. But there is a new place, next to the 'Alp-Hittä Nätschen'. It's my favourite place. Before we opened the Adler, I worked up there for another season in 2018/2019.

4 Ich habe in St. Moritz Koch gelernt, bevor ich die Hotelfachschule in Luzern absolvierte und daneben im Winter die Schneebar betrieb. Richtig als Koch gearbeitet habe ich nur phasenweise, aber dafür ist Kochen noch immer mein Hobby, meine Frau und ich diskutieren immer, wer von beiden darf, wenn wir mal Zeit dafür haben. I trained to be a chef in St. Moritz before I graduated from hotel management school in Lucerne and ran the snow bar in the winter. I've only worked as a chef in short

5 Cocktails sind meine Leidenschaft, seit einem Sprachaufenthalt in Florida. Ich wollte in die USA, um die Sprache zu lernen, doch es gefiel mir so gut, dass ich ein Jahr später gleich nochmals hinging und in einer Beach-Bar anheuerte. Um ein Haar wäre ich ausgewandert. Doch ich kehrte heim und führte ab 1996 mit meinen Eltern das Andermatt Hotel Monopol-Metropol, mit der „La Curva“ – eine legendäre Bar, der Zürcher Kronenhalle nachempfunden. Wir hatten rund 100 Signature-Cocktails auf der Karte, gewannen viele Wettbewerbe, waren das gefürchtete „Team Andermatt“. Aufgrund einer MS-Diagnose musste ich die Führung 2018 abgeben und etwas kürzertreten, doch ich bin noch immer Vice President der Swiss Barkeeper Union und nehme jährlich an den Cocktail-Weltmeisterschaften teil, meist als Juror und Delegationsleiter für die Schweiz. Cocktails have been my passion ever since I did a language course in Florida. I wanted to go to the USA to learn English and I liked it so

much that I went back a year later and took a job at a beach bar. I was that close to emigrating. Instead, I came home and ran the Andermatt Hotel Monopol-Metropol with my parents from 1996, which included the legendary 'La Curva' bar, modelled on Zurich's Kronenhalle. We had about 100 signature cocktails on the menu, won a bunch of competitions, and were known as the formidable 'Team Andermatt'. Then I was diagnosed with MS and had to give up its management in 2018 to take things easier. But I'm still Vice President of the Swiss Bartender Union and take part in the World Cocktail Championships every year, mostly as a judge and head of the Swiss delegation.

6 Der Leuchtturm steht auf dem Oberalp pass, von hier aus, dem Wasserschloss Europas, entspringen die Flüsse Rhein, Reuss, Ticino und Rhone. Oben in Holland, dort, wo der Rhein ins Meer mündet, steht exakt derselbe Turm noch einmal. This lighthouse is up on the Oberalp Pass, the 'surge tank' of Europe, where the sources of the Rhine, Reuss, Ticino and Rhone rivers are. Up in Holland, where the Rhine flows into the sea, there is another tower that is exactly the same.

7 Ich bin seit Kindheit ein aktiver Fasnächtler und krönte meine Leidenschaft 2020 mit dem höchsten Fasnachtsamt in Andermatt, als sogenannter „Prinz Elvelinus“ LIX, der 59ste. Wegen Corona blieb ich gleich für drei Jahre, bin damit also der Prinz mit der längsten Amtsdauer aller Zeiten. In meinem ersten Amtsjahr hatte es an der

Fasnacht überall Elefanten und Barkeeper-Utensilien und gar ein Flugzeug, alles stand im Zeichen von Jumbo, dem Fasnachtsmotto. Das Bild hier zeigt aber nicht mich, sondern meinen Grossvater als „Alt-Vater“ 1957, der die Elvelinus-Gesellschaft 1960 mitgegründet hat, die Begeisterung liegt also in der Familie. I've been an active carnival-goer (Fasnächtler) since childhood, crowning my passion in 2020 when I was made Prince Elvelinus LIX, the 59th, the highest-ranking position in the Andermatt carnival. Because of COVID-19, I held that title for three years, which makes me the longest-running prince. During my first year in office, people had elephants and bartender utensils everywhere at the carnival and even an aeroplane because the carnival motto was 'jumbo'. But this isn't me in the picture. It's my grandfather as an 'Alt-Vater' during Fasnacht in 1957. He co-founded the Elvelinus Society in 1960, so the enthusiasm for carnival runs in the family.

8 2021 war das Jahr, als der „Sechseläuten-Böög“ wegen Corona zum ersten Mal nicht in Zürich verbrannt wurde (ein alter Zürcher Brauch, der das Wetter des kommenden Sommers voraussagen soll), sondern in der Schöllenen-schlucht, ich war natürlich vor Ort. Uri war damals „Gastkanton“ der abgesagten Feier in Zürich, also wurde die Zeremonie auf der Teufelsbrücke durchgeführt – deshalb hat der „Böög“ auch eine Teufelsgabel in der Hand. 2021 was the first year the 'Sechseläute Böög' wasn't burnt in Zurich (an old tradition at the start of spring that supposedly predicts the weather of the

coming summer), but in the Schöllenen Gorge, and I attended, of course. Uri was the guest canton of the event that was cancelled in Zurich, and the ceremony was carried out on the Devil's Bridge – which is why the Böög has a devil's fork in its hand.

9 Ich bin totaler Hockeyfan, mein Lieblingsteam ist natürlich der HC Ambri-Piotta, ich besuche aber nicht nur seine Spiele in der Gottardo Arena, sondern auch die Weltmeisterschaften gerne, wie letztes Jahr in Prag – Hockeyspiele stehen bei mir ganz zuoberst auf der Life-Balance-Liste, in meiner Jugend habe ich selbst gespielt. Ambri ist in der Region enorm verankert, alleine an die Mannschaftspräsentation kommen jedes Jahr 3'000-4'000 Zuschauerinnen und Zuschauer. Während der Spielsaison veranstalten wir im Adler jeden ersten Donnerstag des Monats einen Ambri-Stammtisch, da schauen auch mal Spieler oder Verwaltungsratsmitglieder persönlich vorbei. I am a major hockey fan and my favourite team is, of course, HC Ambri Piotta. I don't just go to their matches in the Gottardo Arena, but also the world championships, like last year in Prague. Hockey matches are at the very top of my life-balance list. When I was younger, I used to play myself. Ambri has deep roots in the region, and 3,000 to 4,000 spectators come to the team presentation alone every year. During match season, we host an Ambri regulars' table at the Adler on the first Thursday of the month, where players or board members can also come by.



WORDS BY STUDIO VOILE  
IMAGES BY JUMBO

# HORIZON

Where Sky Meets Sea



## AN ELEVATED PERSPECTIVE

This exclusive coastal neighbourhood welcomes those who seek the exceptional. Residents are invited to embrace every moment – and each soaring view, as sky and sea meet on the glittering horizon.

Each thoughtfully designed apartment and penthouse of Horizon frames panoramic views of the Adriatic. Residents can indulge in the luxury of time well spent: conversations beside sun-splashed infinity pools, gourmet dinners at the private Clubhouse, and sunset toasts at Skybar. Lustica Bay's world-class amenities include private beaches, marina-side dining and an impressive Gary Player Signature golf course.

Discover Horizon's limited-edition residences  
E: [sales@lusicabay.com](mailto:sales@lusicabay.com) | T: +382 67 050 550  
[lusicabay.com](http://lusicabay.com)

**LB**  
LUŠTICA BAY  
MONTENEGRO

by ORASCOM  
DEVELOPMENT



Boutique in The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4



Boutique Furkagasse 4, Andermatt



Boutique Furkagasse 4, Andermatt

## Andermatt Swiss Watches

Exclusive stores with luxury watches, jewelry, and tableware. From December 2024, in two locations in Andermatt.

*Exklusive Geschäfte mit Luxusuhren, Schmuck und Tischwaren. Ab Dezember 2024 an zwei Standorten in Andermatt.*

### Official Retailer:

**Watches:** Breguet • Blancpain • Hublot • Bulgari • Zenith • Roger Dubuis • Jacob & Co. • L'Épée 1839 **Jewelry:** Messika • Pomellato Pasquale Bruni • Roberto Coin • Yoko London • Carrera y Carrera **Tableware:** Bernardaud • Baccarat • Christofle • Lalique



VICTORINOX

**MADE TO BE PREPARED**  
**SWITZERLAND TO GO**

Mit einem Schweizer Taschenmesser sind Sie auf alles vorbereitet, was immer auch kommt. Das kompakte Design wird meisterhaft in der Schweiz gefertigt und bietet durchdachte Funktionalität und Langlebigkeit.

**FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™**  
ESTABLISHED 1884



Climber

# Unsere Nähe ist Ihr Gewinn.

Ihre Partner  
für Ihre Finanzierung  
in Andermatt



Christian Arnold  
Leiter Geschäftsstelle

+41 41 875 69 81  
christian.arnold@ukb.ch



Martin Amrein  
Senior Berater Firmenkunden

+41 41 875 62 81  
martin.amrein@ukb.ch



Unser Uri. Unsere Bank.



**Urner  
Kantonalbank**